O IV. 38. Const. 24. Xr.

41 G 14

Das mit
Gewürtz, Früchten, Pflantzen, Kräutern,
Blumen, Saamen und Obst Bäumen
angefüllete

Magazin,

worinnen nicht nur
ihre Eigenschaft, Nutz und Gebrauch,
so wohl in der Medicin, als Oeconomie, sondern
auch die beste und leichteste Methode, wie man eine
iede Art von Saamen, so zu einem
Küchen- und Blumen-Garten
gehöret, säen, stecken, pflantzen, und verpflegen soll;
Jngleichen wie man ein Land, das sonst zu
nichts zu gebrauchen, nützlich anfüllen und besäen kan,
angezeiget wird.
Welchem annoch beygefüget worden:
Der in der Chymie
wohlerfahrne Wasser-Brenner,
oder
die Kunst, aus Gewürz, Blumen, Kräutern rc.
allerhand gebrannte Wasser zu verfertigen.
Allen Liebhabern der Gärtnerey und Arzney-Wissenschaft
zum Besten ans Licht gestellet,
von

D. Ludov. Guil. de Knoer.

LEJPZJG,
zu finden bey Christian Friedrich Geßner. 1755.

Joh. Theoph. Hoeffel

Oder kurz

[illegible]

angefüllte

Magazin,

[illegible]

Küchen- und Blumen-Garten

[illegible]

angewiesen wird.

[illegible]

[illegible]

Vorrede.

Geneigter Leser!

Es wird dir vielleicht nicht unbekannt seyn, daß der geschickte und fleißige Medicus, Herr D. **Wilhelm Ludewig von Knör**, vor nicht gar langer Zeit durch den Tod diese Welt verlassen habe. Er hat sich mit seinen Schriften, die er annoch bey

seinem Leben heraus gegeben, wo nicht bey allen, iedoch bey den meisten, beliebt gemacht. Denn wenn wir dieselben mit unpartheyischen Augen betrachten, so finden wir, daß darinnen alles zum Dienst und Nutzen des Nächsten abgezielet sey. Die von mir bereits verlegten Tractate, als:

1) Der bey den Frauenzimmer-Krankheiten vernünftig curirende Medicus,

2) Der bey Kinder-Krankheiten vernünftig und sicher curirende Medicus,

3) Die über den schädlichen Mercurium triumphirende Venus, und

4) Der nach medicinischen Lehr-Sätzen sicher und gewiß curirende Medicus,

cus, wovon zwo Auflagen vorhanden sind,

zeigen mehr als zu deutlich an, wie man im Fall der Noth, zumal wenn man an einem solchen Orte wohnet, wo man nicht allezeit einen verständigen Medicum bey der Hand haben kann, für seinen eigenen Leib Sorge tragen, und mit zwar schlechten, jedoch durch die Erfahrung bewährten Mitteln, den Krankheiten desselben entgegen gehen, und ihnen wenigstens so lange Widerstand thun könne, bis man Gelegenheit hat, einen vernünftigen Medicum dießfalls zu Rathe zu ziehen, und zu der völligen Gesundheit wiederum zu gelangen. Eben dahero bin

ich auch mit allem Ernst bemühet, keine einzige von den hinterlassenen Handschriften dieses so geschickten, als redlichen, und in der Chymie besonders wohlerfahrnen Mannes, im Verborgenen liegen zu lassen, sondern dieselben nach und nach der Presse zu übergeben, und dadurch so wohl diese gemeinnütziger zu machen, als auch darneben das Andenken des Herrn Verfassers selbst bis auf die späte Nachwelt fortzupflanzen. Ich mache also hiermit den Anfang mit der Ausgabe des gegenwärtigen Tractates. Der Herr Verfasser hat darinnen nicht nur die Natur und das Wesen der Kräuter, Blumen, Pflanzen und Bäume, und wie solche

zu säen, zu pflanzen, und zu verpflegen sind, auch was sie in der Arzeney-Wissenschaft für einen Nutzen haben, so deutlich, als kürzlich, und zwar in alphabethischer Ordnung, angezeigt, sondern auch noch über dieses eine gute Anweisung, wie man aus den Blumen, Kräutern, Wurzeln, und andern Früchten Wasser geschickt brennen und abziehen könne, beygefüget. Es wird demnach unnöthig seyn, dieser Schrift eine weitläuftige Lob-Rede zu halten, und dieselbe mit vielen Worten anzupreisen: allermassen ein jeder Leser von sich selbst zur Gnüge daraus ersehen wird, daß der Verfasser auch dadurch ein hinlängliches Zeugniß habe an den Tag legen wollen,

wie angelegen es ihm jederzeit gewesen sey, dem menschlichen Geschlechte mit seiner Wissenschaft, Erfahrung, und Geschicklichkeit, sich nutzbar zu machen. Gleichwie ich nun der guten Hoffnung lebe, es werde gegenwärtiger Tractat eben so geneigt, als die oberwähnten, von den Lesern aufgenommen werden: also verspreche anbey, daß des mehrgedachten Herrn D. Knörs Vade mecum medicum gleichfalls mit nächstem im Druck erscheinen werde. Womit sich im übrigen dem geneigten Wohlwollen des Lesers hiermit bestens empfiehlet

Der Verleger.

A.

Abbiß, Teufels Abbiß, wächst auf den Wiesen und bey den Aeckern, blühet im Julio und Augusto, die Wurtzel, Blumen und Blätter sind hitzig und trocken im 2. Grad, treiben den Schweiß, widerstehen dem Gifft, und dienen innerlich vor die Pest, pestilentzialische Beulen und Carbunckel, Frantzosen, und derselben Geschwür, frische Wunden, innerliche Geschwür, geronnen Geblüt, Bangigkeit, Mutterweh, fallende Sucht. Aeuserlich in Pflastern zu den Carbunckeln und Beulen, in Mund-und Gurgel-Wassern, zu den geschwollenen Mandeln, Hals-Geschwür, Venerische Geschwür des Mundes und Zahnfleisches. Etliche pflegen dieß Kraut gegen die Bezauberung anzuhängen. Das von dem gantzen Kraute gebrannte Wasser treibt den Schweiß, und ist gut vor das Seiten-Stechen, Keuchen, Husten und obberührte Gebrechen, äuserlich und innerlich gebraucht.

Aepfel, unter denselben sind etliche süß, welche sind einer temperirten Complexion, etliche sauer, welche mehr Theil haben von der Kälte, etliche sind rauch, welche mehr Theil haben im Trocknen. Alle Aepfel, je weniger sie Feuchtigkeit haben, je wohlriechender, je besser; ihr Geruch stärkt das Gehirn und Hertz. Es ist auch nicht gut, daß den Krancken vergönnet werden rohe Aepfel zu es-

sen, denn sie gebähren in ihrer Dauung Windigkeit und Roheit, in den Därmen und Leber, derohalben sollen sie nicht rohe gegessen werden. Aber bereitet mit einem Conserva, oder Zucker, oder gebraten mit Zucker oder Anis, sind sie sehr gut. In Hispanien braten sie die Aepfel, zerschnitten und streuen Pfeffer darauf, sprechen: es verzehre die Windigkeit. Aepfel sind allezeit den gesunden Menschen gebraten besser als roh.

Aeschen-Saamen, müssen im Februario auf Beete gesäet, oder mögen auch das erste Jahr in einen Hauffen unter die Erde geleget, und das andere Jahr im Februario gesäet werden. Man kan sie im Februario, nachdem sie aufgekommen, fort pflantzen.

Affodil-Wurtz, wächset auf den Aeckern, ist warm und trocken, im Wein gesotten und getruncken, treibet sie den Harn, Stein, und der Frauen Zeit, hilft wider die gelbe und Wasser-Sucht, erwecket Venerische Begierden. So jemand von Schlangen gebissen wäre, der soll von dieser Wurtzel im Wein trincken; also gebrauchet, widerstehet auch diese Wurtzel, hefftig der Scorpionen Biß. Die runde Wurtzeln in Wein-Hefen gesotten, und übergelegt, trocknen und heilen die faulen Geschwüre, auch alle Schäden, so weiter um sich fressen.

Agley, im Junio und Julio, giebt zum Gebrauch die Blumen, Saamen und das Kraut. Wächset gerne auf feuchten Wiesen und in Gärten. Ist warm und trocken im ersten Grad, öfnet Miltz, Leber und den Gallengang, derohalben gut wider die gelbe Sucht, treibet der Weiber Zeit und den Harn,

Harn, heilet die Wunden, stillet das Grimmen im Leibe. Die Weiber geben den Kindern den Saamen davon ein, es treibet die Blattern heraus. Aeusserlich ist Agley gut wider die Mundfäule und Schaarbock. Die Agley ist sowohl eine gute Garten-Blume, als Küchen-Kraut. Es giebt viele gute Arten davon, einige mit vollen Blumen, andere mit einfachen, von allerhand Farben, beydes schlecht und gestreifft. Sie werden von Saamen, den man im Martio in leichte Erde säet, aufgezogen. Die Blätter davon werden von einigen in Suppen gebrauchet.

Ahorn, der grosse, oder Sycamor, muß im Februario gesäet werden, so kommen sie das erste Jahr auf, und mögen den folgenden Frühling hinaus gepflantzet werden.

Alant, hat über die wärmende und trocknende Krafft, auch eine Tugend zu eröffnen, zu vertheilen, dünn und subtil zu machen, und die Dauung zu befördern. Die Wurtzel wird allein gebrauchet, ist eine köstliche Artzney den Engbrüstigen, und die einen kalten Magen haben. Zu Pulver gestossen, mit Rosen-Zucker gemischt eingenommen, hilfft wider das Blutspeyen. Alantwurtz stärcket das Hertz, reiniget die Nieren und Blasen, und treibet den Harn. Mit Zucker bereitet, und eine Eyer-Schaale voll getruncken, treibet Schleim und Gallen durch den Stuhlgang. Zerstossen und mit Wein getruncken, heilet der gifftigen Nattern Biß. Gekochet und den Safft ausgedrucket getruncken, treibet die Würmer aus dem Leibe. Die Blätter im Weine gesotten, und

über das Gliederweh geschlagen, mildern den Schmertzen, sonderlich das Hüfftwehe. Alantwein gesotten, damit gezwagen, mildert das Hauptwehe, so sich von Schleim oder Winden erhebt. Alant-Wasser, damit gewaschen, vertreibet die Flecken im Angesicht.

Alisanders oder Alexanders, werden von einigen beydes rohe und gekocht zu Sallat gebrauchet, und zwar derjenige Theil der Wurtzel zunächst den Blättern mit samt den Blättern zugleich. Aber der untere Theil der Wurtzel ist nicht so zart, und demnach zu verwerffen. Diese muß aber gegessen werden, ehe sie in Saamen schosset. Man muß sie im Martio säen. Ist nur in wenig Gärten.

Aloe, ist warm im ersten, und trocken im dritten Grad. Der Safft von der Aloe, welcher braun oder Leberfarb, gantz schön und lauter ist, dienet wohl zum Magen, auf einmal eines Quintleins schwer mit warmen Wasser getruncken. Jetzt gemeldter Safft vertreibet die gelbe Sucht, stillet das Blut im Leibe, und heilet die Verseyrung. Welchen Weibern ihre Zeit verstanden wäre, die sollen alle Tage Morgens früh drey Pillulen von Aloe verschlingen, sie genesen. Das Pulver von Aloe in frische Wunden gestreuet, heftet sie zusammen, heilet, und schaffet, daß keine Narbe davon erscheinet. Die Feig-Wartzen, so sich verblutet haben, stillet die Aloe, wenn solche darauf geleget wird. Aloe mit Honig temperiret und angestrichen, vertreibet blaue Mähler an der Haut; mit Eßig und Rosenwasser vermischet und übergelegt, mildert das Hauptwehe; mit Wein temperirt und gebraucht,

gebraucht, wehret dem ausfallenden Haar auf dem Haupte; mit Wein und Honig vermischet, und warm in den Mund genommen, heilet das Halß- und Mund-Wehe, wehret der Fäule am Zahn-Fleisch und allenthalben im Munde.

Alraun, ist kalt im dritten Grad. Der ausgedruckte Safft von der Wurtzel ein Drittheil eines Quentleins schwer mit Meth oder Honig-Wasser eingenommen, treibet aus den Schleim und schwartze Gallen. Die frischen und grünen Blätter übergeleget, sollen frische Wunden heilen, desgleichen die grüne Wurtzel mit Honig und Oel temperiret. Die frischen und grünen Blätter zerknirschet und mit Gersten-Mehl vermenget, übergelegt, lindern die hitzigen Augen; sie zertheilen allerhand Geschwulst und Knollen; mit Honig oder Oel vermischet, übergestrichen, heilet Schlangen-Biß und Stich. Die zerknirschte Wurtzel mit Eßig übergeschlagen, soll das wilde Feuer gewaltig löschen; mit Wasser also genutzet, zertheilet Kröpffe und Knollen, mit Gersten-Mehl übergelegt, stillet den großen Schmertzen der Glieder.

Althee, erweichet die Beulen und Geschwüre, machet sie zeitig, lindert und mindert die Schmertzen, ist gut in Brust- Seiten- und Blasenstechen, treibet den Nieren- und Lenden-Stein, befördert die mütterliche Reinigung, stillet die Schmertzen der verbrannten Glieder.

Althea Frutex, ist von drey Arten, die ziemlich gemein sind. Eine Art hat eine tiefe Purpurfarbe, eine andere eine röthliche Blume, und die dritte eine weisse. Man kan die jungen Schosser

von diesen in die Erde legen, so bald die Blätter herab sind, und sie also vermehren. Aber sie werden auch von Saamen, den man im Frühling säet, aufgezogen.

Amaranthus Tricolor, ist eine sehr feine Pflantze, mit ihren Blättern, die da grün, gelb und Scharlachfarb, und einige Purpurfarb, roth und grün gemahlet sind. Diese müssen im Februario oder aufs längste im Martio auf ein Mist-Beet gesäet werden; und wenn die Pflantzen ohngefähr zwey Zoll hoch sind, sollen sie ausgestochen werden, zu fünf bis sechs Zoll von einander; und wenn die Hitze eines Beetes abnimmet, mache man ein frisches, sie hinein zu pflantzen. Nachdem man sie in solche Töpffe gesetzet, welche man zu den Carnations zu nehmen pfleget, und solche wohl gewässert hält, lässet man sie in dem Mist-Beet bleiben, indem man solches einziehet und zwinget, wie auch unter Gläsern, bis sie drey oder vier Schuh hoch sind, so werden sie sehr grosse Blätter bekommen, von treflich schöner Farbe, und also mögen sie hinaus gesetzet werden. Aber wenn ihnen nicht einiger Zwang angethan wird, werden sie in einem Sommer nicht über anderthalben Schuh hoch werden, wenn der Sommer noch so warm ist.

Amaranthus, Hahnen-Kamm, ist sehr schön nach seiner Art des Blühens, oder in seinem Kamm, wenn er wohl aufgezogen wird. Es giebt eine Art mit einem Scharlach-Kamm, eine andere mit einem Purpurfarben, und eine andere mit einem gelben oder Pomerantzenfarben Kamm, der bißweilen so groß seyn wird, als eine gute hübsche

Blu-

Blume des Blumen-Kohls. Aber zu machen, daß sie so groß werden, muß man sie ziehen oder zwingen, wie den Amaranthum Tricolorem, und sie auch so frühzeitig auf das Mist-Beet säen; und also kan man auch den *Amaranthus*-Baum aufziehen, damit man ihn in Bereitschaft habe, ihn zu Ende des Mayes in den natürlichen Grund hinaus zu pflantzen; und alsdenn, wenn der Sommer gut ist, wird er sieben bis acht Fuß hoch werden.

Andorn, erwärmet, zertheilet und trocknet. Blätter von weisen Andorn in Wein oder Wasser gesotten, darein verschäumten Honig gethan, der erwallet ist, vertreibet das Keichen, das Stechen, den Husten, eröffnet die verstopfte Leber, Miltz und Mutter, treibet aus Secundinam, die andere Geburt, reiniget die Mutter, und fördert die Blume. Der Safft vom Andorn ist in gleicher Würckung, jedesmal 3 Löffel voll eingenommen, nach eines jeden Vermögen und Gefallen. Das Pulver von Andorn heilet die Feigwartzen. Die Blätter mit Honig übergelegt, reinigen die alten unreinen Schäden, und verhüten, daß sie nicht weiter um sich fressen.

Anemone, hat eine knorrigte oder knotigte Wurtzel, und bringet Blumen, die sehr bewundert werden, so wohl volle, als einfache, von allerhand Farben. Einige schlecht, andere gestreift. Die Einfachen blühen des Jahrs zweymal, nemlich im Frühling und im September, und den meisten Theil vom Winter, wenn der Erdboden leicht ist. Sie können gar wohl zwey Jahr stehen, ehe man sie heraus nimmt, und alsdenn kan man die

Wurtzeln zertheilen, und fünf bis sechse aus einer machen; aber man muß sie nie fortpflantzen, als wenn sie keine Blätter mehr haben. Wenn sie im Frühling blühen, mag man den Saamen in Acht nehmen, denn wo man nicht ein wachsames Auge darauf hat, wird ihn der Wind hinweg führen. Man kan ihn auf ein Beet feiner Erde säen, sobald als man solchen sammlet, gantz seichte, so wird man das folgende Jahr eine gute Menge bekommen, wiewohl nicht lauter volle. Wenn sie blühen, muß man die guten zeichnen, und sie heraus nehmen, wenn die Blätter verwelcket sind, wie auch die andern alle; und sie trocken erhalten, sie in gemeine Ränder zu pflanzen. Man kan aber die besten ausser Grund behalten, bis in September, und sie also in ein gutes Beet pflantzen. Wenn man solche heraus genommen, und gewaschen hat, bricht man die Wurtzeln in Stücken, leget die grösten Knorren allein, zum Blühen, und die kleinen Krallen auch, daß sie im Beete gesetzt werden, und ein ander Jahr blühen mögen. Die stärckste Blüthe ist im April.

Angelica, ist warm und trocken im dritten Grad. Sie eröffnet, zertheilet, dringet durch, dämpffet die Winde, treibet den Schweiß und Harn aus. Angelica-Wurtzel in Eßig gepeitzt, daran gerochen, etwann ein wenig nüchtern eingetruncken, behütet den Menschen zur Pest-Zeit. Angelica-Pulver, oder das gebrannte Wasser eingenommen, treibet den Harn und Grieß, zertheilet den zähen phlegmatischen Schleim, macht Lust zum Essen, befördert die Dauung, und ist dem Hertzen trefflich

gut.

gut. Das Wasser auf die krancke, lahme Hüffte und andere Podagraische Glieder geschlagen, benimt das Wehe, und zertheilet die versammlete zähe Feuchtigkeit. Sie ist ein vortrefflich Kraut zum Distilliren und Confituren. Man kan sie im Martio von Saamen aufziehen, den man an einen schattichten Ort säet. Die Wurtzel wird lange Zeit stehen, wenn man durch öffters Abschneiden der Pflantze verhütet, daß sie nicht in Saamen schosset. Man kan auch im Frühlinge junge Pflantzen fortpflantzen, und im Herbst gleichfalls, wie auch dergleichen Saamen säen.

Aniß-Saamen, suche **Eniß.**

Annual-**Zwerg-Stock**, dieser wächset fast so hoch, als der Venus-Spiegel, träget aber anmuthige rothe Blumen. Man muß ihn säen, wie den Venus-Spiegel, zu einer ieden Zeit vom Anfang des Martii an, bis mitten in Julium. Denn er ist dauerhafft. Und wenn man einigen im August-Monat säet, wird er im Winter blühen.

Apostem-Kraut, alle Geschlechte der Apostem-Kräuter sind warmer und trockner Complexion. Das Kraut in Wein gesotten, und getruncken, ist gut für das Stechen in der Seiten. Ist auch gut wider die Raute und Krätze, etliche Tage nach einander eingenommen, und mit dem Safft dieses Krauts die Grinde bestrichen, oder in dem abgesottenen Wasser gebähet. Apostemen-Safft und Lorbeer-Oel mit gepülverten Schwefel und Silberglätt gemenget zu einer Salben, damit die Haut geschmieret, tilget aus Flechten und Masern.

Arbeles, die jungen Setzlinge sind im Octo-

ber zu haben, und alsdenn oder im Februario zu pflantzen.

Armeria, ist eine daurende Pflantze, und geschickt vor Rånderenen. Das beste ist Scarlet-Thrift, oder Scharlach-Farbe, welches die feinste Blume bringet. Aber die gemeine bleichfarbige Thrift, wie auch die weisse, sind wohl anzusehen, die letzte aber ist sehr rar. Wird gemeiniglich vor Rånderenen gepflantzet, indem man im Frühling und Herbst die Wurzeln zertheilet.

Aaron, ist hitziger und trockner Natur, darum resolvirt und zertheilt es alle böse Feuchtigkeit, innerlich und åuserlich fast heilsam. Die Wurtzel in Milch gesotten und gegessen, bernimmt den Husten. Des Saamens oder der Kőrner zwey Quintlein schwer mit weisen Wein getruncken, locket der Frauen Zeit, das Bůrdele und die hinterstellige Unreinigkeit der Geburt. Die grünen Blåtter von Aaron auf die Pestilentz-Blattern gelegt, heilen dieselben. Das gebrannte Wasser, oder der Safft davon reiniget alle Unsauberkeit der alten Wunden, und fördert sie zur Heilung. Der gedachte Safft von der Wurtzel mit Fenchel-Wasser gemenget, und in die Augen getropffet, machet sie rein und klar. So man mit dieser Wurtzel råuchert, vertreibet sie Schlangen und allerley Ungezieser; und so sie mit dem Rauch übereilet werden, so fallen sie um, als wåren sie todt. Aaron-Blåtter mit Kůh-Koth vermenget, und warm übergebunden, benehmen den Schmertz des Podagras. Zu den Geschwüren und offenen Schåden machet man ein sehr heilsames Sålblein aus den zerstossenen

nen Aaron-Wurtzeln und mit Mayen-Butter abgesotten.

Artischocken, (Jerusalemer) ist eine Wurtzel, so um Weyhnachten gekocht, zu essen tauget. Man muß sie vermehren, indem man im Januario oder Februario die Wurtzeln zertheilet. Es gehet ein ieder Grund darzu an. Die Artischocke muß durch Absetzlinge vermehret, und diese im Frühling zwey Schuh von einander gepflantzet werden, und der Grund muß recht fruchtbar und fein seyn, so werden diese junge Pflantzen zu Michaelis Artischocken tragen, und starcke Pflantzen vor ein ander Jahr bekommen, die im Junio tragen. Man kan sie auch vom Saamen aufziehen, wenn man ihn im April säet.

Asphodill, ist eine Blume, die man in einem Garten haben soll, weil sie von vielen beliebet wird. Es giebet deren zwo oder drey Sorten. Eine mit gelben Blumen, Königs-Kertze genannt, und eine andere mit weissen Blumen. Man kan sie alle durch Zertheilung der Wurtzeln vermehren, so bald sie verblühet haben.

Attich, ist warmer und trockner Complexion, derohalben fast nützlich im Leibe zu brauchen, denen, so wassersüchtig zu werden anfangen, und den kalten Husten haben. Die jungen Dolden im Lenzen gesotten, und in der Speise genossen, laxiren und erweichen den harten Bauch ohne Schaden. Die Wurtzel davon soll den Wassersüchtigen gegeben werden, in Wein gesotten, und denselben Abends und Morgens getruncken. Attich-Wasser giebt ein gut Gurgel-Wasser zum Halß-Geschwür. Die Blätter von

Attich übergelegt, mildern den Schmertzen des heissen Podagra.

Augen-Trost, Wasser daraus gebrannt, in die Augen gethan, vertreibet ihre Hitze und Dunckelheit. Man machet zur Herbst-Zeit auch Wein aus Augen-Trost, da legt man das Kraut mit dem Most ein, und lässet ihn darüber vergähren. Augen-Trost Pulver offt gebrauchet und gegessen, mit Fenchel-oder Eisenkraut-Wasser eingenommen, ist trefflich gut für das Triefen der Augen.

Auricula, ist eine Blume die dauret, und wird gar sehr bewundert, wenn sie gestreift ist. Die Erde darzu muß leicht oder locker seyn, und man muß die Absätzlinge davon nehmen entweder weil sie in der Blüthe ist, oder mitten im Julio. Und damit sie wohl blühen, müssen sie im Frühling mit Matten bedeckt werden, vor dem Regen, sonst wäschet dieser den subtilen Staub ab, der ihnen die vornehmste Farbe giebet. Es giebt deren viel hundert Arten, wie der **Carnation**; also, daß ein Verzeichniß von allen zu viel Raum hinweg nehmen würde. Wenn man viele Variationes oder veränderliche Arten von Auriculis aufziehen will, muß man den Saamen in feine Erde säen, sehr seicht, im Augusto oder September, und ihn wohl gewässert halten, bis er aufgehet, und ihn vor den Frösten bedecken. Oder man kan ihn im Februario in ein Kästgen feiner Erde säen, und wenn das Wetter trocken ist, ihn mit ein wenig Hünerdarm zudecken, bis er aufgekommen, und muß nicht vergessen, ihn zu wässern. Die Saamen-Pflantzen pflantze man um Johannis-Tag, oder mitten im Sommer fort,

und beschatte sie ein vierzehen Tage. Diejenigen Blumen, die schlecht kommen, geben ein gutes Ansehen in einem offenen Beet, und ich habe schlechte Blumen gesehen, die aus Holland gebracht worden, die man sehr theuer bezahlet hat. Diejenigen Blumen, so streiffigt und reichlich mit staubichten Mehl bedecket sind, werden Painted Ladies, das ist, **geschminckte Jungfern** genennet. Diese blühen im April und einige im Augusto und September.

B.

Bachbungen, wiewohl sie feuchter Natur sind, sind sie doch auch warmer Eigenschafft. So sie noch zart und jung sind, mag man sie als Brunngreß zum Salat brauchen. Denn die Kräuter also in der Speise genützet, zermalmen den Blasen-Stein, treiben den Harn, führen aus die todte Geburt, sind auch gut wider die denckle Augen, Miltzsucht, und angefangene Wassersucht, tödten die Bauch-Würme. Für alle Geschwulst und wild Feuer mag man das Kraut, zuvor in Eßig und Butter geröstet, warm auflegen, und je zuweilen erneuern.

Bachmüntze, ist hitziger und scharffer Natur. Suche **Poley**.

Bagan oder **wilde Roßmarin**, wächset häuffig im Spree-Walde, wird von den betrüglichen Bier-Brauern, weil es bald truncken machet, und grosses Kopff-Weh verursachet, gemißbrauchet; soll die Schaben und Motten vertreiben, das Ungezieser des Wilds abhalten, hat einen sehr starcken Geruch, weisse, grüne und gelbe Bluthen.

Bal-

Baldrian, oder **Katzen-Kraut**, erwärmet und eröffnet. Ist von allerhand Arten, als da ist die rothe Blume, und die weisse Blume, welche Saamen genug tragen, eine gute Menge aufzuziehen. Man muß sie im Martio säen, und fortpflantzen, wenn sie drey oder vier Blätter haben. Es findet sich auch (Valeriana Græca, Greek Valerian) mit blauen Blumen, welches eine schöne Blume giebet, und von dieser Art hat man eine mit bundschäckigten Blättern, welches eine Rarität ist, und wohl aussiehet. Das Pulver davon mit Wein getruncken, treibet den Harn. Also thut sie auch, wenn sie mit Wein gesotten wird, stillet den Schmertzen an den Seiten und Rücken, ist nütz zur Pest-Zeit getruncken. Das Kraut und Wurtzel mit einander grün zerstossen und aufgelegt, stillet das Haupt-Wehe legt die Schüß, und vertreibt das Rothlauf. Baldrian und weise Nieß-Wurtzel mit Rocken-Mehl unter einander gemischet, tödtet die Mäuse.

Balsam-Kraut, siehe **Müntz**.

Bathenig, suche **Gamander**.

Basilien, ist warm im andern Grad, und von mancherley Sorten, auch alle Jahre von Saamen aufzuziehen, der im Martio in Mist-Beete gesäet wird. Einige Basilien haben diesen, andere einen andern Geruch, alle aber gar einen angenehmen, und werden von einigen Frantzösischen Köchen zu köstlichen Dütschen genommen. Man kan einige auf den Winter dörren. Der Saamen davon und Ochsen-Zunge zum Wasser gebrennt und eingenommen, stärcket das Hertz, und wehret der

Ohn-

Ohnmacht; ist auch nützlich melancholischen Leuten. Zu viel genossen, bringet dem Gesicht Schaden, erweichet den Bauch, treibet den Harn und mehret die Milch. Das Kraut grün auf die Stirne gebunden, vertreibet das Haupt-Weh. In Eßig gelegt, daran gerochen, wehret der Ohnmacht. Safft oder Pulver in die Nasen empfangen, machet Niesen. Basilien mit Gersten-Mehl, Rosen-Oel und Eßig vermischet, aufgelegt, löschet alle Hitze und Wehtagen der Augen. Zu den Wartzen nimmt man die Asche von Basilien-Saamen, und streuet sie auf dieselben, wann sie allbereit mit einem Messerlein ringsherum etwas von der Haut erledigt sind.

Bären-Klau, Kraut und Wurtzel sind warmer Complexion, mögen zur Speiß und Artzney erwählet werden. Es giebt deren zwo Sorten, eine hat spitzigere Blätter als die andere; sie bringen aber alle beyde schöne Blumen. Sie sind nicht gerne fortgepflantzet, sondern mögen leichtlich vom Saamen, den man im Martio säet, aufgezogen werden. Sie lieben schattigte Oerter. Der Saamen in Wein gesotten und getruncken, treibet aus die verlegene Kranckheit der Frauen. Kraut und Wurtzel in Wein gesotten und getruncken, ist gut den Lebersüchtigen, zertheilet und heilet die gelbe Sucht, hilfft auch denen, welchen der Athem schwer wird.

Bären-Lapp, ist trockner Qualität. In Wein gesotten und davon getruncken, zermalmet den Stein, führet ihn aus, und soll ein gewiß Experiment seyn. Etliche distilliren ein schön Wasser aus diesem Kraut, und brauchens zu gedachtem

Pres-

Presten. Das Pulver von diesem Kraut eines Quintleins schwer in rothen Wein getruncken, stillet den Durchlauf und rothe Ruhr. Bärlappen-Kraut zerstossen oder in Wein gesotten, und auf alle hitzige Schäden geleget, vertreibet den Schmertzen und tilget die Hitze, dienet sehr wohl zum hitzigen Podagra, so man es überleget.

Bär-Sanickel, wächset auf sehr hohen und steinigten Gebürgen, hat schöne zierliche gelbliche Blumen, ist treflich gut zu allen Wunden, Brüchen und Blut-Gängen, wie auch denen Nerven und Haupt. Es gebrauchen solches die Jäger in hohen Gebürgen vor den Schwindel; ist auch gut wider faule Schäden und zerschrundene Haut.

Bär-Wurtz, ist heisser und trockner Qualität. Der Saamen und Wurtzel in Wein gesotten und getruncken, ist eine bewährte Artzney für allerley Gifft, stillet das Bauch-Weh, die Bär-Mutter, das Grimmen, zertheilet und führet aus die kalten und zähen Schleime der Lungen und der Därme, thut auf die verstopffte Leber und Miltz, erwärmet den kalten Magen und Mutter. Ein leinen Säcklein mit dem Saamen von der Bär-Wurtz gefüllet, und also warm auf das Haupt in den Nacken geleget, stillet und verzehret die zähen kalten Flüsse, von welchen offtmals viel Ungelegenheiten kommen.

Baum-Rose, verschnittene, oder Zwitter-Rose, Sambucus Rosea, giebet ein gutes Ansehen unter den andern blühenden Sträuchern, und wird durch Säuglinge oder Schosser von der Wurtzel vermehret. Auch kan man sie aufziehen, wenn man

man im September einige junge Schosser in die Erde leget.

Basilien-Strauch, (Portugiesischer) muß frühzeitig auf ein Mist-Beet gesäet, und in den Mist-Beet-Formen bis um das Mittel des Mayes gehalten, alsdann aber in den natürlichen Grund gepflantzet werden.

Bein-Hültzen, das Laub die Blumen und schwartzen Beerlein sind allesammt einer zusammenziehenden Würckung, werden bey uns mehr äuserlich, als im Leibe genützet. Die Blätter ziehen zusammen, kühlen aber auch, und trocknen ziemlich. Ein Wasser von jungen Laube im Mayen, desgleichen von den Blumen im Brach-Monat gebrannt, sind beyde gut, die Fäule im Munde zu heilen, damit gegurgelt und gewaschen. Die gestirnte Blümlein im Eßig gebeitzt, und über die hitzige Stirnen gelegt, stillet und vertreibet die grossen Schmerzen im Hauptwehe.

Belvidere, machet eine trefflich grüne Pyramide, ohne einiger schönen Blume, wird aber von vielen bewundert. Es muß im Martio auf einem Mist-Beet von Saamen aufgezogen und ausgestochen werden, um in den Formen zu bleiben bis in Mayen, da man es recht hinaus pflantzet. Und dieses beschliesset die Cultur solcher Blumen, die insgemein in den besten Gärten gefunden werden.

Benedicten-Wurtz, ist warm und trocken im andern, oder wie etliche wollen, im dritten Grad. Der gemeine Gebrauch dieser Wurtzel ist, daß sie im Frühling in den Wein geleget wird, derselbe empfähet einen edlen lieblichen Geruch und Ge-

schmack, soll das Hertz erfreuen, die verstopffte Leber eröffnen, und dem kalten verschleimten Magen wohl bekommen. Diese Wurtzel in Wein gesotten, und also warm getruncken, stillet das Grimmen und Bärmutter. Die Wurtzel vor die Nase gehalten, bringet die Ohnmächtigen und Hingefallenen wieder zu sich selbst.

Bengel-Kraut, in Wasser gesotten, und dasselbige warm getruncken, purgieret den Leib, führet aus Gallen und Wasser. Der Saame mit Wermuth gesotten ist ein gut Hülffs-Mittel den Gelbsüchtigen. Der Safft vom Bengel-Kraut in die Ohren gethan, stärcket das Gehör. Die Blätter zerstossen und übergelegt, treiben den Harn, und sind der Blasen förderlich. Der Safft mit Eßig vermischt, heilet die Flechten.

Berg-Fenchel, ist heisser und trockner Natur. So iemand von Schlangen oder andern Würmern gestochen wäre, der soll diese Wurtzel oder Saamen mit Wein sieden und trincken, deßgleichen die Wunden damit waschen, er ist sicher vor dem Gifft. Zu allen bösen fließenden Schäden und Wunden soll man Wurtzel oder Saamen mit Honig stoßen, und Pflasterweise überlegen, das trocknet und heilet wohl.

Berg-Müntze, oder **Katzennept**, **Katzen-Kraut**, wächset auf Bergen, hat etwas purpurfarbene Blumen, ist gut vor zähen Schleim, Magen-Weh, Keichen, Husten, Würme, und vergiffte Schlangen-Stiche. Wird auch von einigen zu Dütschen an Speisen gebraucht, um solchen einen starcken Geschmack zu geben. Es muß vermehret

ret werden, indem man im Martio die Wurtzeln zertheilet.

Berg-Krahen-Fuß, (Ranunculus montanus) es giebt dessen viel Arten in den Gärten, als da ist: der **volle weisse**, welchen einige Batchellors Buttons nennen, und eine Gattung Globe Crowfoot, oder Double Globe genannt, nebst einigen mehr, deren Blumen einander ziemlich gleich sind. Sie müssen alle im Martio oder September durch Zertheilung der Wurtzel vermehret werden. Man soll ihnen leichte Erde geben, wenns möglich ist, denn sie lieben solche vor aller andern am meisten.

Bertram, ist warm und trocken im dritten, oder vielmehr im vierten Grad. Wurtzel oder Saamen in Wein gesotten und getruncken, ziehet alle kalte Schleime zusammen, und führet dieselbe im Stuhl und Harn aus. Bertram ist eine Zahn-Wurtzel, derohalben, so jemand Zahnweh hat, der siede den zerstossenen Bertram in Eßig, und schwencke den Mund damit aus, das ziehet alle kalte gesammlete Flüsse zusammen, und stillet den Schmertzen derselben. Bertram zerstossen, und in gebrantem Wein gebeitzet, und auf die lahme Zunge gestrichen, bringet die verlegne Sprache wieder.

Betonien, sind warmer Complexion, eröffnen, reinigen und zertheilen, welche einen blöden Magen haben, die sollen stets Betonien gebrauchen, entweder das Kraut und Blumen in Wein gesotten, und getruncken, oder das gebrannte Wasser davon genossen. Betonien ein Loth in Meth oder Honig-Wasser getruncken, fördert den Stuhlgang. In rothen Wein, Geiß- oder Ziegen-Milch

getruncken, wehret dem Blutspeyen. Die Gelbsüchtigen sollen Betonien stets brauchen, es sey in Latwergen, Tränken oder Pulver. Leinene Tüchlein in Betonien-Wasser genetzet, und über das Haupt geschlagen, stillet den Schmertzen. In die Augen gethan, thut dergleichen. Den Dampff durch einen Trichter in die Ohren gelassen, stillet die Schmertzen. Betonien-Blätter mit ein wenig Saltz zerstossen, in die Nase gethan, stillet das Bluten.

Beyfuß, ist warm im andern Grad, und trocken im Ende des ersten, oder im Anfang des andern. Eröffnet, machet dünn, reiniget und zertheilet. Beyfuß zerstossen, und mit Honig-Wasser eingetruncken, stillet das Darm-Wehe. Nehmet des Pulvers von Beyfuß ein Quintlein, gebt es mit Petersilien-Wasser ein. Das Kraut gestossen, und mit Mandel-Oel wohl gemischt, und Pflasterweise auf den Magen gelegt, heilet das Magen-Weh. Die Geburt zu befördern, thut der Beyfuß wunderbarliche Hülffe in Wasser gesotten, und auf den Nabel und Schloß gelegt.

Biber-Klee, weisser, dieses Kraut wächset an schattigten und feuchten Orten, hat 5 bis 6 dicke, platte, dunckelgrüne Blätter, einen Stengel, an welchem oben schöne weisse wohlriechende Blümlein, gleich den Mayen-Blümlein, hervor kommen. Ist gut in frischen Wunden, trocknet und ziehet zusammen, säubert und heilet auch die alten Schäden, vertreibet den Schaarbock, dienet in Engbrüstigkeit, Husten und Keichen, erfrischet Lunge und Leber, wird inn- und äußerlich zu Wund-Träncken und Pflastern sehr gebrauchet.

Bie-

Bibernelle, ist warm und trocken im dritten Grad. Ist anmuthig vom Geschmack, widerstehet dem Gifft, stärcket Hertz und Haupt, befördert die Dauung des kalten Magens, eröffnet Lunge und Leber, reiniget das Geblüt, zermalmet den Nieren- und Blasen-Stein, treibet Schweiß und Urin, zertheilet geronnen Geblüt, Geschwür und Beulen, und ist ein vortrefflich Wund-Kraut. Die Wurtzel davon hilfft trefflich wohl zur Zeit der Pestilentz, wenn man sie nur im Mund hält, zuvor in Eßig gequellet. In der Harn Wind ist die Wurtzel in Wein gesotten eine edle Artzney; deßgleichen auch in Verhaltung der weiblichen Blume. Denen, so schwerlich gefallen, soll man des Pulvers mit Wein oder warmen Bier eingeben. Das Angesicht etliche Tage mit Bibenell-Wasser gewaschen, vertreibet die Flecken, und macht das Angesicht lauter und klar. Das ausgebrannte Wasser von Bibenell in die Augen gethan, bessert das Gesicht. Wenn man den Safft mit Tüchlein auflegt, und die Blätter darauf bindet, so stellen sie das Glied-Wasser. Für das Zahn-Weh siede die Wurtzel in Weine, und halte solchen lang im Munde, so ziehet er sehr viel Schleims herab.

Welsch Bibernell, ist eine gute Pflantze vor Sallate, die jungen zarten Blätter mit den kleinen Kräutern abzuschneiden; denn es giebt dem Sallat einen Geschmack, als ob Gurcken darinnen wären, und die Blumen-Stengel werden nebst **Boretsch** in kühlenden Tráncken gebrauchet. Man kan sie im Martio von Saamen aufziehen; so kan man auch alsdann oder im Herbst, die Wurtzeln

fortpflantzen. Wenn aber die Blätter groß und hart sind, soll man sie abschneiden, so wird man befinden, daß die Pflantzen von neuen entspringen.

Bilsen-Kräuter, Blumen und Saamen sind kalter Natur. Der weise Bilsen-Saamen soll sehr nützlich seyn mit Wein eingenommen für die scharfen Haupt-Flüße, aus welchen der schmertzliche Husten erwecket wird. Der Safft von dem Kraut ausgedruckt, Tüchlein darinnen naß gemacht, und über hitzige, schmertzliche, triefende Augen geleget, löschet die Hitze, stillet den Fluß und Schmertzen. Bilsen-Blätter mit Mehl zerstossen, stillet und vertreibet das Glieder-Weh, und das hitzige Podagra, darüber geschlagen. Ein Fuß-Wasser oder Dampf von Bilsen gemacht, bringet den Schlaf.

Binetsch, ist von Natur kalt und feucht, erweichet den Bauch, mildert die rauhe Kehle, ist dienlich zum dürren Husten. Der Safft oder gebrannt Wasser von Binetsch getruncken, löschet die Hitze, heilet die Versehrung des Leibes, und bringt wieder die versiegende Milch. Dieses Krauts Brühe getruncken, treibet die böse Feuchtigkeit aus, und machet einen sanfften Athem, aber täglich, und viel des Krauts gegessen, mehret die Melancholey. Ein Pflaster aus Binetsch gemacht, und über den hitzigen Magen und Leber geleget, benimmt die Hitze mit Hinlegung des Schmertzens. Gedachte Artzney ist gut wider die Stiche der Scorpionen, darüber geleget.

Bintzen, wenn sie gedörret, sind kalter und trockner Natur, weil sie zusammenziehen, und dero-

derohalben die Bauchflüße und übrige Monats-Zeit der Weiber stellen. So sie aber grün und frisch, haben sie eine wässeriche Feuchtigkeit in sich. Die Scheiden, so neben den Wurtzeln wachsen, sind nütz und gut, wie ein Pflaster übergelegt, wider Spinnen Stich. das Marck in die Fisteln gestreuet, erweitert die engen Löchlein.

Birn, je grösser, je besser, doch daß sie guter Farbe seyn, süssen Geruchs, und zarter Schaale. Die von gepfropften Bäumen sind die besten, dann solche haben kalte und trockene Eigenschafft, mit temperirter Feuchte, etliche mehr, etliche weniger, nach ihrer Qualität, stärcken den Magen, gebähren Feuchtigkeit, mildern die Cholerische Hitze, und so sie gegessen werden im Anfang des Essens, so stillen sie den Bauch, doch eine mehr als die andere. Und nachdem sie große Förderung geben zu der Colica oder Bärmutter-Wehe, und zu andern dergleichen Kranckheiten, ist gut darauf zu trincken ein Glaß voll guten Weins, oder Honig-Wasser, die nicht Wein trincken, denn also wird verzehret ihr Schade, der sonst einen Fürgang hätte. Derohalben ist zu mercken, wenn sie den Krancken vergönnt werden, daß sie gebraten oder gekocht seyn, mit Zucker, oder zubereitet mit einem Conserva. Wenn Pfifferlinge gekocht werden mit Birnen, so wird gemindert der Schade der Pfifferlinge, und niedergedruckt ihre Schädlichkeit.

Die immerwährende Blume, ist von zwey oder drey Farben, und muß im Martio und April gesäet werden. Die Blumen, wenn man sie einsammlet, halten sich viele Jahre so frisch, als wenn sie wachsen.

Der Blumen-Kohl, wird vor die beste Gattung gehalten. Er muß im Fruhling von dem Saamen aufgezogen, und ausgestochen werden, wenn er drey oder vier Blätter hat, und wenn er fünff Zoll hoch ist, pflantze man ihn recht fort, und wässere iede Pflantze wohl. Also säe man mitten im Julio noch einigen mehr, ausgestochen zu werden, daß er den Winter stehen bleibe. Die Pflantzen müssen aber unter einiger Bedeckung seyn, entweder Glaß-Glocken, oder Formen und Glässer, sonst gehen sie drauf von dem Frost, und im Majo wird man guten Blumen-Kohl haben.

Bocks-Bart ist warm und feucht im ersten Grad. Das Kraut mit seiner Wurtzel gebrannt im Mayen, ist ein edel Wasser für das Stechen und Apostemen an der Seiten. Die Wurtzel mit krausen Kohl-Kraut in einer Fleisch-Brühe gesotten, und mit langen Pfeffer bestreuet, genossen, bringet den Säugammen viel Milch. Bocks-Bart mit Stengel, Blumen, Kraut und Wurtzel, wenn er blühet, distilliret, und mit leinen Tüchlein übergeschlagen, heilet frische Wunden; dieß thut auch der ausgedruckte Milchfärbige Safft. Bocks-Bart, eine Wurtzel, so einige gekocht gerne essen, welche man im Februario und Martio in wohlgegrabenen Grund säen kan.

Bohnen, solche essen, machet viel Wind und Aufblähen, sind hartdauig, bringen seltsame erschreckliche Träume: doch dienen sie wider den Husten, denn sie machen Auswerffen. Bohnen-Mehl ist nütz und gut bey allen Geschwulsten der Brüste, der heimlichen Glieder, und an welchen Art Knollen

sich aufwerfen. In Wein gesotten, mit Schweine-Schmaltz vermischet, und übergelegt, sind gut zum Podagra. Wann einer übel höret, so koche Bohnen in Wasser, und lasse nachmals den Dampf durch einen Trichter in das Ohr.

Die Spanische Bohne ist eine kleine Bohne, kömmet aber sehr frühzeitig, und besteht im Winter sehr wohl, wenn man sie im November oder October säet. Sie träget ihre Schoten-Trauben weiß und häuffig. Wenn man diese Bohne im Mayen zu einer späten Einsammlung säet, wird sie häuffige Bohnen, und ein groß Theil mehr, als einige andere Art, tragen.

Die Portugaller Bohne ist eine kleine Bohne, trägt aber sehr wohl, und kömmt frühzeitig. Man muß sie im November oder um Weyhnachten säen. Sie stehet den Frost so wohl aus, als die Spanische Bohne, und schmecket auch bald so.

Die verliebte Bohne, ist eine frühzeitige harte Bohne, wird gesäet, wie die Spanische Bohne. Sie stehet unter allen Bohnen den Winter am besten aus, ohne daß sie am Stengel schwartz wird. Aber wenn ihr befindet, daß das Wetter sehr rauh wird, nehmet eine Haue, und häuffet die Erde um die Blätter auf, so wird sie solches bewahren. Also sollt ihr auch eure frühzeitige Erbsen aufhäuffeln. Alle eure Bohnen sollen mit einer Haue in Linien gesetzet werden, und diese Linien zwey Schuh von einander. Die Bohnen werden dicke genug stehen, wenn sie vier Zoll von einander sind.

Die Windsor Bohne wird die breite Bohne genannt, und ist die beste unter allen zu essen.

Eine davon machet drey Spanische Bohnen aus. Aber sie verträgt den Winter nicht wohl, dahero muß sie im Februario oder Mertz gestecket werden, und wenn sie in voller Blüthe stehen, muß man die Spitzen von den Stengeln abkneipen. Einige Gärtner von meinen Bekannten sagen, daß, wenn sie befinden, daß alle ihre Bohnen zugleich heran wachsen, sie einige biß drey Zoll zur Wurtzel abgeschnitten, welche doch wieder ausgeschosset, und zu Ende des Sommers eine gute Menge Bohnen gebracht haben. Wenn man späte Bohnen haben will, ist der beste Weg, solche im April oder Mayen zu stecken, und zwar fein weit von einander, oder in einer eintzeln Linie, wenn man kan, so werden sie besser tragen. Aber die **Spanischen Bohnen** werden am besten vor Sommer-Frucht gepflantzet, weil sie am meisten tragen, nur sind sie nicht so süß zu essen.

Die Sandwicher Bohne ist eine sehr gute Sommer-Bohne, will aber den Winter nicht vertragen. Diese Bohne ist ziemlich groß und süß, und trägt sehr gut. Sie ist zu pflantzen im Februario oder Martio, und schickt sich sehr wohl zu einer späten Einsammlung; und alsdenn kan man sie, ehe man sie pflantzet, 12 Stunden in Wasser weichen lassen, sie vor der Fliege zu bewahren, welche sie sonst zu beschädigen pfleget, wenn sie aufgehet.

Welsche Bohnen. 1) **Mr. Fairchilds kleine sprenckliche Zwerg-Bohne**, ist eine gute eßbare Art, und nach der Größe der Pflantze ein gar guter Träger. Die gantze Pflantze ist kaum 6 Zoll hoch, und schosset gar nicht. Man muß sie im

April

April säen, wenn der Grund nicht übrig naß ist. Denn Welsche Bohnen sind sehr geneigt, in nassem Wetter zu faulen. Diese ist aber noch gar seltsam.

2) **Knights kleine schwarze Zwerg-Bohne** wächset ein wenig grösser, als die vorher genannte, trägt aber sehr wohl, und braucht keine Stangen. Man muß sie im April säen, aber nicht im Regen-Wetter, der Grund müste denn sehr sandig seyn.

3) **Die hochrothe Türckische Zwerg-Nieren-Bohne**, wächset zu einer grössern Pflantze, als eine von den zwey benannten, und träget im Uiberfluß, läufft aber niemals aus. Man muß sie im April stecken oder säen wie die andern, so wird sie frühzeitig komen. Alsdann muß man die Bohnen 4 Zoll von einander in Reyhen legen, und die Reyhen zwey Schuh von einander machen, welches die Entfernung vor alle Zwerg-Nieren-Bohnen ist.

4) Die **hellrothe Zwerg-Nieren-Bohne** ist eine gute Bohne, und sehr niedriger Art; bringet aber fast alle ihre Bohnen auf einmal. Man muß sie aufziehen, wie die besagten.

5) Die *Battersea*-**Zwerg-Nieren-Bohne**, ist ein ungemeiner Träger, und bestehet ohne Stangen, läufft aber ein wenig aus, wenn sie gezwungen, oder in einen Mist-Beete gezogen wird. Man muß sie im Anfange des Aprils säen, wie die andern. Und wenn man einige Nieren-Bohnen in Mist-Beete setzen will, um sie zu zwingen, ist dieses die beste Sorte; weil sie eine beständige Samlung bringet. Die rechte Art dieser Bohnen ist breit und weiß.

6) **Knights grosse weisse Nieren-Bohne**, ein Zwerg, ist eine Art die wohl träget, und zu rechter Zeit kömmt. Sie wird auf leichten Grund gesäet, ist so gut als einige Art zu essen, und muß zu Anfang des Aprils in den Grund gebracht werden, oder man kan es auch um das Ende des Martii versuchen; alleine man hat sich vor dem Frost in acht zu nehmen.

7) **Die grosse weisse sich windende Nieren-Bohne**, ist die Sorte welche am längsten träget, muß aber gestängelt werden, so bald sie 6 Zoll hoch ist, und ihre Linien 3 Schuh von einander. Ich habe mir sagen lassen, wenn man diese vor den Frost bewahren könnte, so würden sie zwey biß drey Jahr tragen, allein ich hab es nicht probiret. Die Gärtner mögen es versuchen, es wird keine sonderliche Mühe bedürffen; und wenns angehet, verlohnet es sich schon der Weile, weil man den gantzen Winter Bohnen haben kan. Man muß diese Bohnen zu Anfange des Aprils säen, so werden sie um das Ende des Junii reif werden.

8) **Die sich windende scheckigte Nieren-Bohne** muß mit Stecken gestängelt werden, die in die 6 Schuh hoch sind. Denn sie wachsen sehr hoch, wie die andern, und müssen demnach auch also gesäet werden, zu gleicher Zeit, und in trocknen Grund. Sie lassen sich sehr wohl essen. Wenn man aber späte haben will, säe man einige zu Ende des Mayen; und wenn man die kleinen Furchen mit einer Haue gemacht hat, soll man, wenn dürr Wetter ist, solche wässern, ehe man die Saamen-Bohnen hinein wirfft, und sie alsdenn bedecken.

9) **Gemeine sich windende weisse Nieren-Bohnen**, diese Gattung trifft man fast in allen Saamen-Gewölbern an. Diese Bohne ist klein anzusehen, breitet sich aber so sehr aus, als einige Nieren-Bohnen, die ich gestecket habe, und soll lange Stängelchen haben. Sie soll so weit gesteckt werden, als die vorhergehende, und zwar zu Anfang des Aprils. Einige Gärtner von meinen Bekannten säen sie hinter ihre Gurcken-Beete; aber so bald sie anfangen zu tragen, muß die Pflantze ausgerissen werden, sonst verderben sie die Gurcken: denn sie winden sich darunter und ersticken sie. Ich glaube, wenn man einige von dieser Gattung in Töpffe steckte, zu Anfange des Junii, so würden sie in einem Grün-Hauße tragen, wenn sie hinein gestecket würden, ehe der erste Frost einfiele.

10) **Die grosse gelbe sich windende Nieren-Bohne**, diese wird 15 Schuh hoch wachsen im Sommer, wenn die Stangen lang genug sind, und eine gute Art Bohnen tragen. Sie muß in guter Entfernung gesäet werden, denn sie nimmt viel Raum ein. Sie ist aber nicht überall zu haben. Sie muß im Anfang des Aprils in sandigten leichten Grund gesäet werden. Ich habe noch andere unterschiedene Arten gehabt, halte aber dafür, daß deren hier genug seyn, einen Garten zu versehen.

Boretsch oder **Borragen**, ist alle Jahre im Martio und Herbst zu säen. Die Blätter werden, weil sie noch zart sind, in Brühen gebrauchet, und die Blumen-Stengel in Kühl-Träncken. [Die Blumen sind gut in Sallaten.

Bor-

Borragen stärcket das Hertz, vertreibet das melancholische dicke Geblüte, erquicket die Lebens-Geister, vertreibet den Schwindel und Hertz-Zittern, ist gut vor Lunge und Leber, widerstehet dem Gifft, erweichet das Geschwüre, vermehret die Milch, machet einen frölichen Muth, und vertreibet die Traurigkeit.

Braunellen-Wasser, ist dienlich und gut zu aller Versehrung des innern Leibes, bißweilen einen Trunck gethan, das heilet die innerliche Versehrung, treibet aus das geronnene Blut, und leget nieder den hitzigen Schmertzen. Alle Wunden, alt oder neu, mögen mit Braunellen-Wasser gesäubert und geheilet werden, sonderlich wenn die Hitze dazu geschlagen. Das Wasser oder Safft, mit Eßig und Rosen-Oel vermischet, und auf die Stirne und Schläfe gelegt, ist gut für das hitzige Haupt-Weh.

Braun-Wurtz, ist warm und trocken, reiniget, machet dünn, und zertheilet. Der Saame von der gemeinen Braun-Wurtzel mit Wein getruncken, ist nütz und gut denen, so von Schlangen und andern gifftigen Thieren gebissen sind. Eines Quintleins schwer des Saamens zerstossen und eingenommen, treibet aus die Würme, gleich dem Wurm-Saamen. Ein Wasser von Braun-Wurtz gebrannt, und das rothe Angesicht damit gewaschen, vertreibet die Röthe, auch denen so schier für aussätzig gehalten werden.

Bryonien, der Safft in Lentzen aus der Wurtzel gedruckt, und mit Mäth getruncken, treibet aus die zähen Phlegmata. Welche mit der fallenden

den Sucht, Schwindel, und andern schweren Haupt-Seuchen beladen sind, mögen jährlich einmal dieser Wurtzel eines Quintleins schwer im Trunck einnehmen. So jemand von Schlangen gestochen worden, mag er dergleichen Artzney gebrauchen. Der rothzeitige Saame zerstossen, und über allerhand Grind, faul Fleisch und unreine Schäden, als ein Pflaster geschlagen, verzehret das Böse, ätzet und reiniget die faulen Schäden.

Bruder Heinrich, vertreibet allerhand Maden und Würmer aus den Wunden aller Thiere, das Kraut zerstossen und aufgelegt; etliche wollen, es sollen die Maden herausfallen, wenn nur das Kraut angehenckt wird.

Brustbeerlein, dienen zu der rauhen Kehle und scharfen Husten, daraus machet man Träncke, Latwergen und anderes in den Apothecken. Sie legen und stillen das Seiten-Geschwür und Stechen, desgleichen die Schärfe des Harns, heilen die Versehrung der Nieren und Blasen.

Bryßlauch, mit seinen Pfeiflein, machet die Speisen wohlgeschmack. Aber zu viel genützet, machet es ein blöd Haupt, trübe Augen, und unruhigen Schlaf. Bekommt auch dem Magen, der Blase und den Nieren nicht zum besten. Mag zu allerhand bösen Geschwüren und Apostemen genützet werden.

Buch-Eckern, sollen in Februario, oder so bald als sie reif sind, gesäet werden. Aber der Frühling wird vor die beste Zeit angesehen, die sich darzu schicket, weil das Ungezieser solche zu verwüsten pfleget, wenn man sie der Erden anvertrauet, so bald als sie reif sind.

Buch-

Buchampffer, oder sein Wasser in den Leib genommen, kühlet die Leber, stärcket das Hertz, löschet den Durst, ist nützlich zu gebrauchen in allen Kranckheiten. Der Safft wird unter etliche kühle Salben gebrauchet, um seiner milden Heilung willen. Das Wasser mit Allaun temperirt, reiniget und heilet allerhand Mund-Geschwüre. Dieß Kraut gekömet, oder den Safft im Mund gehalten, ist den jungen Kindern gut, zu den Blattern im Mund.

Burgel, ist von Natur kalt und wässericht. Das Kraut, der Safft, und das gebrannte Wasser, der Saame, und alles, was man daraus machen und bereiten kan, ist nütz und gut zu aller innerlichen Hitze des Magens, der Leber und Nieren, gegessen oder getruncken. Ein halb Quintlein Saamen zerstossen, und den Kindern mit Milch eingegeben, tödet und vertreibet die Würme. Das Wasser ist gut vor die Bräume, Quitten-Kern oder Basilien-Saamen darinnen lassen weichen, darnach auf die Zunge gestrichen. Burgel unter der Zungen gehalten, benimmt den Durst. In Mund gehalten, und mit dem Safft die Stirn bestrichen, stillet das Nasenbluten.

Burretsch, ist warmer und feuchter Complexion. Der Saame zu Pulver gestossen, und mit Wein eingenommen, bringt den Säugammen Milch. Das Kraut zu Asche gebrannt, und mit Honig-Wasser temperirt, giebt ein heilsam Mund-Wasser für das Essen, für die Bräune, und alle andere Versehrungen des Halses, der Zunge und des Zahnfleisches, stets damit gewaschen.

Brunnen-Kresse, vertreibet das scorbutische Geblüte, zermalmet den Stein, Griess und Sand, eröffnet die Miltz, dienet der Leber, tödet die Würmer, zertheilet geronnen Geblüte, verursachet Schweiß, hat kleine weisse Blümlein, und grünet gar zeitlich.

Burtzel-Kraut, so wohl die grüne, als gelbe Art, kan im Frühling gesäet, und mit den kleinen Salat-Kräutern gegessen werden; und im Sommer mit Stauden-Salat und Nasturtium-Blumen. Wenn man es vor dem April säet, muß es auf ein Mist-Beet gesäet werden.

Bynetsch, ist von Natur kalt und feucht, erweichet den Bauch, mildert die rauhe Kehle, ist dienlich wider den dürren Husten. Der Safft oder gebrannt Wasser von Bynetsch getruncken, löschet die Hitze, heilet die Versehrung des Leibes, und bringet wieder die versiegende Milch. Dieses Krauts Brühe getruncken, treibet die böse Feuchtigkeit aus, machet einen sanften Athem; aber täglich und viel des Krauts gegessen, mehret die Melancholey. Ein Pflaster aus Bynetsch gemacht, und über den hitzigen Magen und Leber geleget, benimmt die Hitze mit Hinlegung der Schmertzen. Gedachte Artzney ist gut zu den Stichen der Scorpionen und Spinnen, darüber gelegt.

C.

Canarien-Saamen, ist ein fettmachendes Futter für die Vögel. Er artet wohl in iedwedem Grund, und muß im Martio gesäet werden.

Cappes, säuerlicht zubereitet, ist gut dem hitzigen Magen, darum sollen diejenigen Cappes essen, die stets grosse Arbeit thun, bekömmt auch wohl den Miltzsüchtigen, machet Lust zum Essen, und löschet den Durst. Die Brühe von sauren Cappes löschet gewaltiglich den Brand, Tücher darein genetzet und übergeschlagen, und ist ein sonderbar Experiment.

Cappern, rohe genossen, bekommen dem Magen und Bauche nicht zum besten, darum soll man sie zuvor quellen, und darnach mit Eßig und Baumöl aufgetragen. Der ausgedruckte bittere Safft von Cappern-Laub in die Ohren gethan, tödet die Würmlein, und stillet die Schmertzen derselben. Blumen und Laub zerstossen und Pflasterweise übergelegt, zertheilen und vertreiben Knollen, Beulen, Kröpffe und dergleichen. Dem, der ein geschwollen Miltz hat, soll man Cappern oder das Laub stossen, und mit Gersten-Mehl ein Pflaster daraus machen, es hilfft und stillet den Schmertzen.

Capsicum Indicum, von einigen **Guineßischer Pfeffer** genannt, hat eine grosse Menge Arten, einige mit langen Scharlach-Schoten, andere mit langen gelben Schoten, und andere mit runden Schoten, sowohl Scharlach-Farbe, als gelb. Einige mit herabhängenden, und andere mit in die Höhe stehenden Schoten. Alle diese müssen frühe im Februario auf ein Mist-Beet gesäet, und gleich dem Amarantho tractiret werden, bis zu Ende des Mayen, alsdann soll man sie hinaus pflantzen. Die Schoten von diesen sind sehr gut eingemacht, weil sie noch grün sind, absonderlich unter eingemachten Gurcken.

Die Cardinals-Blume, Flos Cardinalis, ist eine rare Blume, nemlich die rothe, und die blaue; aber die rothe ist die schönste. Sie blühet zu Ende des Sommers, soll aber in Töpffen gehalten werden. Man muß sie durch Zertheilung der Absetzlinge vermehren, so bald entweder die Blume vorüber ist, oder zu Ende des Martii, oder im Anfang des Aprils. Man muß sie aber vor den harten Frösten verwahren, und ihnen sehr leichte und trockene Erde geben.

Cardobenedicten-Kraut, gestossen in Speiße und Tranck gethan, soll den Schwindel vertreiben, und gut Gedächtniß bringen. Das Kraut gepülvert, mit Wein getruncken, verzehret und führet die Phlegmata aus dem Magen, dienet auch wider die Pestilentz. Das Wasser oder der Saft davon in die Augen gethan, vertreibet die Röthe, oder das Jucken derselben. Das Kraut zerstossen und übergelegt, heilet alle Stiche und Bisse der Scorpionen und Schlangen. Die Wolle von Cardobenedicten-Blumen auf die Wunden gelegt, heilet sie ohne Schmertzen. Das Kraut gekäuet, heilet den stinckenden Athem Dieses Kraut sollte, wegen seines Nutzens im Distilliren und sonst in der Haußhaltung, alle Frühlinge gesäet werden. Ein klein Beetgen ist genug.

Carpinus, ist in schattigte Beete im Februario zu säen, und muß im Sommer wohl gewässert erhalten werden. Man kan sie das andere Jahr, nachdem sie aufgekommen, in Reihen zu fünf bis sechs Zoll von einander fortpflantzen.

Cariophilus, suche **wohlriechender Wilhelm.**

Cedrus Libani, **Cedern von Libanon**, und **Virginianische Cedern**, können im Frühling in Kästgen von feinem Erdreich gesäet werden. Einige geben ihnen ein Mist-Beet; aber es ist nicht nöthig, sie werden ohne solchem aufkommen, und stärcker werden. Nichts desto weniger kan man sie den ersten oder andern Winter vor den Frösten beschirmen, alsdenn werden sie fähig seyn, selbsten draussen fortzukommen. Die **Ceder von Bermudas** kan gesäet werden, wie die vorigen, ist aber in ihren ersten 4 oder 5 Jahren viel zärter.

Chamillen, sind warmer und trockner Complexion. Mit dem wohlriechenden Kraut in Wein gesotten und getruncken, eröffnen die Leber, das Miltz, stillen innerliche Schmertzen der Mutter, der Därme, der Nieren und Blasen, zertheilen und heilen das Lungen-Geschwür, legen das Keichen, und treiben den Lenden-Stein. Das Kraut zerstossen und Pflasterweise über die Wunden geschlagen, treibet sie zusammen, daß sie heilen. Lauge von Chamillen, stärcket das Hirn, und verzehret die böse Feuchtigkeit, so sich von Kälte gesammlet. Sie werden gemeiniglich auf Ränder oder in die Wandel-Plätze eines Gartens gepflantzet. Ist ein sehr bitter Kraut, und muß durch Pflantzung der Zweige im Martio oder Augusto aufgezogen werden. Die Art mit der vollen Blüthe ist die Beste.

Christ-Wurtz, in Wein über Nacht gebeitzet, und desselben Weins auf ein halb Trinck-Gläßlein eingenommen, purgiret und erweichet den harten Bauch ohne Schaden. Dieser Wurtzel ein Quentlein ge-

pul-

pülvert, und mit Wein oder anderer Feuchtigkeit eingenommen, ist in der austreibenden Würckung kräftiger.

Cichorien, Wegwart, wird so wohl als **Endivien** in Sallaten gebraucht, entweder in grünen Blättern, oder nachdem es eine Weile in Sand vergraben gewesen, daß es weiß worden, welches ihm die Bitterkeit benehmen hilfft. Es ist aber darinnen von Endivien unterschieden, indem das Cichorien unterschiedene Jahre, die Endivien aber nur ein Jahr dauret. Man muß es im Martio säen.

Coliander, oder **Coriander-Saamen** über Nacht in Wein oder Eßig gebeitzet, und wieder gedörret, ist ein edler Saamen zum Magen, die gifftige Dämpfe nieder zu drücken. Dahero mag man ein edel Magen-Pulver aus Coriander machen, grob oder klein, mit oder ohne Zucker, nach eines ieden Gefallen. Coriander geröstet und gegessen, stopffet den Leib. Avicenna hält den Coriander zur Zeit der Pestilentz für ein gut Präservativ. Das Kraut mit Bohnen- und Wicken-Mehl und Rosen-Oel zerstossen, giebt ein edel Pflaster, hitzige Schäden und Geschwulst zu dämpfen, an allen Orten, sonderlich aber an den heimlichen Gliedern. Coriander in einer Pfanne gedörret, und auf blutende Wunden gestreuet, wehret dem Bluten.

Colchicum, suche **Wiesen-Zeitlosen**.

Coloquinten, die Kerne davon gesotten, und eingenommen, sollen die gelbe Sucht vertreiben. Des Coloquinten-Apffels Marck, ohne den Saamen, brauchet man in die Clystir denen, so mit dem Hüfftwehe beladen sind, und die Darm-Gicht

und Grimmen haben, von Schleim und kalten Ursachen. Wenn man das Coloquinten-Oel in die Ohren thut, so stillet es den Schmertzen derselben und vertreibet das Saußen und Praußen. In den Nabel gerieben, tödet es die Würme. Coloquinten in Eßig gerühret, und die grindige Haut damit gewaschen, heilet sie ohne Zweifel.

Consolida regia, *Delphinium*, bringet sehr angenehme Blumen, fast von allen Farben, so wohl volle und schlechte, als volle und streifigte. Sie wachsen hoch, und stehen am schönsten in einem Beet alleine. Man muß sie im Martio oder Augusto säen. Die ersten werden um den Julium blühen, und die man im Herbst säet, stehen den Winter aus, und blühen im Mayen. Jätet die eintzelnen aus, so bald ihr sie gewahr werdet.

Convolvulus minor, oder **der kleine blaue** *Convolvulus*, hat eine sehr feine Blume, und blühet lange Zeit. Die Saamen von diesem pflegen aufzukommen, wenn sie im April in den natürlichen Grund gesäet werden, und die Pflantzen werden besser blühen, als wenn man sie in einem Mist-Beet aufziehen wollte.

Convolvulus major, und die Gattung mit einer Scharlach-Blume mag auf ein Mist-Beet gesäet werden, um das Mittel des Martii, und mitten im May hinaus gepflantzet, müssen aber Stecken haben, daran sie hinan lauffen können.

Cresse, innerlich gebrauchet tödet Würme, treibet den Harn, reiniget den Bauch, die Nieren und Blasen, eröffnet Leber und Miltz, heilet und reiniget innerliche Wunden, führet aus den Gift,

mit

mit Baum-Oel genossen. Cresse mit Honig und Wein gesotten, früh nüchtern und Abends getruncken, zertheilet die zähen Schleime, den Husten und das Keichen. Der Saame mit Wein genetzet, treibet aus die tode Geburt. In Geiß- oder Ziegen-Milch gesotten und getruncken, benimmt das Wehe um die Brust. Der Safft davon in Mund gehalten, zeucht aus die Flüsse von den bösen Zähnen. Der Saame in die Nase gethan, machet Niesen. Mit Eßig gesotten und übergelegt, zertheilet die Kröpffe und andere Knollen hinter den Ohren. Mit Feigen vermischet und Pflasterweise über die Ohren geleget, bringet das verlohrne Gehör wieder.

Cresse, Indianische, ist eine so feine Blume, daß man sie gar wohl in einen Blumen-Garten setzen mag. Aber es ist eine ketternde Pflantze, und die Blumen, beydes der grossen und kleinen Gattung, sind sehr gut im Sommer in Sallaten zu essen. Dahero ich ihr hier gedencken muß, man mag sie nun hinpflantzen wo man will. Die kleine Sorte wird am meisten in Sallaten gebrauchet. Es giebt aber einige, welche die grosse Gattung noch mehr belieben, als die kleine, ich meine die Blumen, welche sehr erwärmen, absonderlich unter Stauden-Sallat. Man ziehet beyde Arten von Saamen auf, der zu Anfang des Aprils in natürlichen Grund gesäet wird: oder man kan sie auch, wie ich gethan habe, im Herbst aufziehen, und im Winter bedeckt halten, so werden sie den nächsten Frühling zeitlich blühen; welches vor mir noch niemand practiciret, bis mir es unterschiedene nach-

gethan, und so wohl als andere seine jährliche Pflantzen im Herbst aufgezogen haben.

Creutzbeer-Stauden, oder **Wegge-Dorn**, wachsen an den Wegen, bey Schlee-Sträuchern, und auf Bergen, sind niedrige und dornigte Sträuche, haben gelbicht Holtz, und schwartze grüne linde Blätter, so glatt sind. Die Blümlein sind von vier Spitzgen, und wie ein kleines Sternlein anzusehen, bekommen schwarze Beeren, wovon die Hirsche die Blätter sehr gern essen, weil es alle fliessende Schäden und Fäule heilet, wie auch die Rauhigkeit im Halse.

Creutz-Blümlein, in Wein gesotten und getruncken, bringen den Säugerinnen die versiegende Milch wieder. Die Alten haben gemeldte Blümlein mit Gersten-Mehl, Saltz und Baumöl zubereitet, und in gleichen Gebrechen eingegeben. Es möchten die Creutz-Blümlein äußerlich für alle Geschwulst und Hitze aufgeleget werden, zuvor zerstossen. Das gebrannte Wasser hat eben solche Tugend.

Creutz-Wurtz, ist feuchter und kalter Natur. Wenn man dieses Kraut mit Wasser, und dieselbe Brühe mit Most einnimmt, soll der hitzige Magen-Schmertz dadurch gestillet werden. Creutz-Wurtzel gestossen und nüchtern getruncken, hilfft trefflich wohl wider das Hauptwehe. Ein Pflaster mit diesem Kraut gemacht, wenn es grün ist, und aufgelegt, stillet alle hitzige Schmertzen, und zertheilet die Geschwulst, es sey an den Brüsten, an den Gleichen oder Gewerben, an heimlichen Orten, oder wo sich hitzige Geschwulst erzeiget. Dieß Kraut

mit

mit Saltz zerstossen, und auf die Füsse Pflasterweiß übergelegt, ist wider das Podagra treflich gut.

Crocus, suche Saffran.

Cyclamen, suche Saubrod.

Cypressen-Baum, ist bishero selten von Saamen aufgezogen worden. Wer es aber versuchen will, kan den Saamen zu Anfang des Martii in den Grund schaffen. Cypressen-Saame ist warm und trocken ein drittel Grad. Das Kraut in Wein gesotten, und sieben Tage nach einander Abends und Morgens getruncken, wehret der gelben Sucht, thut auf die Leber, machet den Gang zum Harn richtig, stillet alle Nieren-Blasen- und Hüfft-Schmertzen, wehret dem Gifft, und treibet solchen gewaltig aus.

D.

Dictam, eröffnet, zertheilet, verzehret und machet dünn. Das Kraut wie Poley genützet, treibet nicht allein den weiblichen Fluß, sondern auch die andere Geburt, und die toden Kinder. Der Safft treibet den Harn und Stein. Dictam zerstossen, Pflasterweise auf das Miltz gelegt, verzehret dasselbe. Der Safft davon in die gifftigen Wunden gethan, heilet dieselben ohne Schaden.

Distel, ist unterschiedlicher Art. Karten-Distel-Blätter in Eßig gesotten, mit dem Weissen vom Ey vermischet, und auf den Bauch geleget, stopffet den Fluß des Stuhlgangs. Vehe-Distel-Wasser gebrannt, ist gut zu der entzündeten Leber,

ber, für Ohnmacht und Schwachheit, Tüchlein darein genetzet, und übergelegt. Die Wurtzel in Eßig gesotten, und in Mund gehalten, ist gut für das Zahnweh. Weiß Garten-Distel-Wurtzel zerkauet und in Mund gehalten, stillet das schmertzliche Zahnweh. Weiß Weg-Distel-Wurtzel in Wein gesotten und getruncken, ist gut denen, so Blut ausspeyen, auch denen, so die Speise im Magen nicht können halten. Der Saame von drey Disteln zerstossen und mit Wein eingetruncken, soll für Scorpionen-Stich gut seyn. Welsch-Distel-Wurtzel in Wein gesotten und getruncken, treibet aus den stinckenden Harn, dienet zur verstopfften Leber und Nieren, auch wider Gelb- und Wasser-Sucht.

Die Spanische Garten-Distel, wächset fast wie die Artischocken, aber das Haupt der Blumen taugt nicht zu essen. Diejenigen, so sich dieser Pflantze bedienen, nehmen nur die gelblichten Blätter, nachdem sie die Stiele heraus gelesen und abgestreiffelt, und das übrige gekochet haben, bis es ein wenig zärter geworden, alsdenn braten sie es in der Pfanne. Man muß sie zu Anfang des Martii säen, und fortpflantzen, wenn sie zwey oder drey Blätter bekommen, zwey Schuh von einander in einer Linie. Und so bald die Blätter ohngefähr drey Schuh hoch gewachsen, binde man sie zusammen mit Bast oder langen dürren Graß, und lege Erde um sie herum, so werden sie in drey Wochen gebleichet und geschickt zum Gebrauch seyn. Alsdenn muß man sie in die Wurtzel schneiden, indem man den Knopf des obersten Theils dran lässet, und wenn alles mit einer Bür-

ste

sie wohl abgewaschen ist, müssen die Blätter von ihren Stengeln abgestreiffet, und ohngefähr sechs Zoll lang geschnitten werden.

Dosten, mit Feigen, Rauten, Honig und Wein gesotten und getruncken, ist eine köstliche Artzney den Keichenden, Lungensüchtigen, die stets husten, und denen die kalten Flüsse vom Haupte fallen. Die dürren Blumen mit Wegerich-Saamen und rothen sauern Wein eingenommen, stillen die rothe Ruhr. Dosten mit Feigen gemischet, warm übergelegt, stillet das Seitenstechen.

Dotter-Blumen, pulverisiret, in Wein oder in einer Brühe eingenommen, und darauf geschwitzet, vertreibet die böse Farbe in der gelben Sucht.

Drachen-Wurtzel, mit Schmaltz zerstossen, und Pflasterweiß auf den Schaden gelegt, ziehet die gebrochene Beine heraus. Die Blätter in Wein gesotten und aufgelegt, sind gut zu den erfrornen Füssen.

Dragon, oder **Schlangen-Kraut**, ist ein altes Kraut, welches manche unter den kleinen Sallaten gebrauchen, ist aber von einem sehr starcken Geschmack, daß ein klein wenig in einem grossen Sallat geschmecket wird. Man muß die Wurtzeln im Martio zertheilen.

Dreyfaltigkeit-Kraut, oder **Jesus-Blümlein**, wächset auf den Aeckern, hat gelbe und blaue, oder gelbe und weisse Blümlein. Ist vor böse Feuchtigkeit und Freysam im Leibe gut, hilfft vor Räudigkeit, Schleim, Brüche, Schaden, Hals-Geschwür, lüfftet die verstopffte Leber und Miltz.

Drey-

Dreyfaltigkeits-Blumen, Viola tricolor, ist sehr hübsch anzusehen, und kan an Ränder oder auf besondere Flecken gesäet werden, und zwar zu einer ieden Zeit, vom Anfang des Martii biß zu Ende des Julii. Denn sie pflegen im Winter zu blühen. Sie vertragen auch fortgepflantzet zu werden.

Drey-Ocker, ist ein Kraut von gelben Blättern, welches oben eine weisse Blume, als ein Creutz formiret, hat, wovon sich die Hirsche und Rehe gar sehr ernähren sollen, und wächset im Gebürge an feuchten Orten.

Durchwachs, ist etwas warm und trocken. Das Kraut oder gebrannt Wasser, löschet alle hitzige Rothlauffe, das wilde Feuer, und stillet das hitzige Magen-Wehthun. Welchem Kinde der Nabel zu weit heraus gehet, dem binde man das Kraut und Saamen darauf, es treibet ihn hinein. Auf die Uiberbein leget man zerstossene Durchwachs-Blätter.

Dyllsaamen, und die obersten Gipffelein mit der Blüte im Wasser oder Wein gesotten und getruncken, bringet den Frauen die versiegende Milch wieder, stillet das Grimmen, zertheilet die Bläste und Winde im Bauche, und treibet den Harn. Dyllen in Baumöl gesotten, und warm aufgelegt, lindert alle Schmertzen, zeitiget und verzehret die grobe Geschwulst. Die Dylle wird auch zu Einmachung der Gurcken gebraucht, sonst hat sie, so viel ich weiß, wenig Nutzen in der Küchen. Man muß sie im Martio säen, so wird sie im Julio geschickt zum Gebrauch seyn, wenn man die ersten und schönsten Gurcken einmachet.

Eber-

E.

Eber-Wurtz, ist warmer und trockner Eigenschaft. Gepülvert, und eines Quintleins schwer mit Wein eingegeben, ist gut für die Pestilentz. Eberwurtzel-Safft in warmen Wasser getruncken, heilet das Fieber treflich wohl.

Egel-Kraut, ist einer zusammenziehenden, trocknen Eigenschafft. In Wein gesotten, dazu Honig genommen, und getruncken, heilet die krancke Lunge, und soll den hustenden und keuchenden Menschen gereichet werden. Das Kraut in Wein gesotten, von selben Wein sollen die Wunden gesaubert, und alsdenn die Blättlein auf die Wunden gelegt werden.

Ehrenpreiß, ist warm und trocken. Mit Wein gebeitzt, und distillirt, ists eine fürtreflich bewährte Artzney für alle giftige Pestilentzische Fieber, drey oder vier Loth mit ein wenig Theriack vermischet und getruncken, zugedeckt und stille gelegen. Ehrenpreis-Kraut mit Eßig zerknirschet, oder darinnen gesotten, und etliche Tage auf das harte Miltz geleget, zertheilet die Härtigkeit und machts kleiner.

Eiben-Baum-Beeren, müssen das erste Jahr in die Erde geleget werden, wie die Stech-Palmen-Beere, und im folgenden Februario oder Martio müssen sie auf Beete von feiner Erde an einen schattigten Ort gesäet werden.

Eicheln von der immer grünen Eiche und Corck-Baum-Eckern, können am besten im Februario gestecket werden; aber sie werden wachsen, wenn sie gleich erst im Ende des Mayen in den Grund kommen. Ich gedencke dieses, weil die

Schiffe

Schiffe aus der Fremde nicht eher als gantz späte im Frühling damit anlangen, und alsdann pflegen einige zu schliessen, die Eicheln taugen nichts. Allein es ist gewiß, daß sie wachsen, wenn sie auch gleich im Junio in die Erde gesteckt werden.

Englische Eicheln von der gemeinen Eiche, sollen im Februario oder Martio gestecket, und mögen das andere Jahr, entweder zu Ende des Septembers, oder im Februario fortgepflantzt werden.

Einblat, eines halben Quintleins schwer gepülvert und in Wein oder Eßig eingenommen, darauf niedergelegt und geschwitzet, ist eine köstliche Artzney zur Pest-Zeit.

Eisenhütlein, (Wolffs-Milch Winter- *Aconitum*,) fänget ein wenig eher an zu blühen, als die **Schnee-Tröpflein**, ist aber eine tuberöse oder knotigte Wurtzel. Sie träget mitten im Blatt eine gelbe Blume, und währet den gantzen Januarium, biß die Croci angehen. Sie vermehret sich sehr starck durch die Wurtzel, und kan zertheilet werden, wie die Anemonie, wenn keine grünen Blätter darauf sind. Man kan den Saamen gleichfals säen so, bald er reif ist. Es soll an einen Ort gesetzet werden, wo es stehen bleiben kan, weil man es vielleicht im Graben zu tief graben, und, wenn man den Saamen säet, solchen auch zu tief graben, und darum komen dürffte. Es ist am besten sie im Junio herauszunehmen, allein man muß die Erde sieben und aussuchen; weil die Wurtzeln wie Erd-Klöser aussehen, daß man sie schwerlich finden kan. Des **Eisenhütlein-Krauts** Saamen und Wurtzel, grün zerstossen oder gedörret, gepülvert, und mit Oel temperirt zu einer Salben, vertreibet und tödet die Läuse und Nüsse allenthalben. **Ei-**

Eisen-Kraut, ist trocken, und hat eine zusammenziehende Kraft. In Wasser gekochet und getruncken, ist gut denen, so mit den fallenden Siechtagen beladen, oder mit dem Aussatz verunreiniget worden. Eisen-Kraut in Eßig gestossen, und auf das wilde Feuer gelegt, stillet und löschet den Brand. Eisen-Kraut-Wurtzel gesotten, und die Brühe eine zeitlang im Munde behalten, lindert das Zahn-Weh, und stärcket die Zähne.

Einbeer, ist ein schwartz Beerlein, wächst einer Hand hoch, blühet nicht, wird dem Bezoar an Tugend gleich gerechnet, widerstehet dem Gifft, hilfft vor Zorn und Raserey, heilet die hitzigen offenen Schäden, kühlet und trocknet das inflammirte Geblüte und Brand.

Eins oder Aniß-Saamen, oder ein Confect davon, ist nicht allein lieblich, sondern auch sehr nützlich allen denen, so einen bösen stinckenden Athem haben, und nicht wohl schlafen mögen. Anis gedörret und eingenommen, verstellet den Stuhlgang, rothe Ruhr, und den weisen Fluß der Weiber. Ein Rauch von Eins-Saamen und Storax Calamitae gemachet, und in die Nase empfangen, vertreibet das Haupt-Wehe.

Endivien, kühlet und eröfnet Leber und Miltz. In der Speise genossen, stopfets den Bauch, und stillet den hitzigen Schmertzen des Magens. Das Waßer vom Kraut gebrannt und getruncken, löschet den unnatürlichen Durst in der Pestilentz. In den hitzigen Fiebern mag man ohne Schaden Endivien-Wasser brauchen, desgleichen in der Schweiß-Sucht und Lungen-Hitze. Die Wurtzel zerstossen, und mit

mit ihren Safft aufgelegt, heilet Spinnen- und Scorpionen-Stich.

Engelsüß, gepülvert, und eines Quintleins schwer zum wenigsten mit Honig-Wasser getruncken, darauf 3 oder 4 Stunden gefastet, dienet wider die Colica. Das gebrannte Wasser ist gut für das viertägige Fieber, etliche Tage nach einander getruncken, Abends und Morgens, ist gut für den Husten, Keichen und Lungensucht, für Melancholey und schwere Träume. Die Wurtzel gestossen, mit Honig, und Pflasterweiß übergelegt, heilet die Schrunden an Händen und Füssen.

Enten-Grieß, dieses schwimmet auf dem Wasser. Es kühlet und erfrischet das Geblüt, löschet alle innerliche Entzündungen, treibet das scorbutische Geblüt aus dem Leibe.

Entian ist warmer und trockner Qualität. Das Pulver in Wein getruncken, dienet der Leber und Magensüchtigen. Ein Quintlein des ausgedruckten Saffts von der grünen Wurtzel getruncken, heilet Seiten-Weh. Innerliche Brühe ist auch ein gewaltig Präservativ wider die Pest, wenn man die Wurtzel über Nacht in guten scharfen Eßig beitzet, und in Mund nimmt. Entian-Safft in die Ohren getropfet, tödet die Würmer darinn. Welcher zerquetschte Glieder hat, der nehme Pulver von Entian, oder den Safft, mische darunter Baum-Oel, und streiche es drauf, er geneset.

Klein Entzian, Gentiaenlla, so gemeiniglich in den Gärten aufgezogen wird, bringet eine sehr feine blaue Blume, und blühet so wohl im Winter, als im Frühling. Wird gar leichtlich durch Zerthei-

theilung der Wurzeln im September oder auch im Martio vermehret. Muß einen leichten Erdboden haben, und dienet vor Ränder.

Epff, ist hitziger Eigenschafft; der Safft davon ist ein herrlich Mundificativum, in unreinen Geschwüren und Wunden, mit Honig vermischet. Die Wasser-Bäder von Epff gemacht, sind denenjenigen sehr dienlich, so mit dem Stein behafftet sind, und nicht harnen können.

Epheu oder **Eppich**, ist einer zusammenziehenden Krafft, treibet den Harn und Stein, eröffnet die Verstopffung der Leber und Miltz, zertheilet die Beulen und Flecken vom Stossen und Fallen, heilet alle innerliche und äuserliche Wunden, und vermehret die Milch. Die Blumen von Eppich gedörret und zu Pulver gestossen, und ein Quintlein mit Wein getruncken, sollen die Ruhr stillen. Der gepülverten Körner ein Quintlein, mit Wein eingenommen, zertreiben den Stein. Epheu-Blätter mit Eßig gesotten, und über das Miltz geschlagen, stillet den Schmertzen.

Erbsen oder **Schoten**, derer sind vielerley Arten: 1) ist die kleine Zwerg- oder Zucker-Schote, mit einer rauhen Schote oder Schale, welche die kleinste Pflantze unter allen Schoten ist, indem sie platt auf dem Grunde lieget, und voller Schoten hänget, die von einer häßlichen Gestalt sind, weil sie grosse ungleiche Erbsen in sich halten, die aber ungemein gut schmecken, wenn sie gekocht sind, und alle andere übertreffen. Man muß Sorge tragen, daß sie die Vögel nicht hinweg fressen, wenn sie grün sind, weil sie ihnen mehr

nachstreben, als andern Erbsen. Und wenn gegen des Sommers Ende nasses Wetter einfällt, pflegen die Erbsen sehr schwerlich zu dörren, sie müsten denn auf einem sehr leichten, sandigten Erdreich wachsen. Denn die gantze Pflantze lieget platt auf dem Grunde. Man soll diese vor Anfang des Aprils nicht säen, weil sie geneigt sind, bey zu vieler Nässe, wie die welschen Bohnen, im Grunde zu faulen.

2.) **Die grosse grüne Roncevaler-Erbse** ist eine vortrefliche Koch-Erbse, so wohl grün in Schoten, als die gedörreten Erbsen. Sie muß zu Ende des Martii, oder Anfang des Aprils gestecket, und gestengelt werden, denn sie wächset hoch.

3.) Die **blaue Roncevaler-Erbse** ist eine gute Koch-Erbse im Winter, und muß Stengel haben, auch zu eben der Zeit gesäet werden, wie die vorhergehende.

4.) **Knights frühzeitige graue Erbse**, mit einer grossen Schote, kan frühe zu rechter Zeit im Frühling gesäet, und die Erbsen, weil sie noch jung sind, gekochet werden.

5) **Die krumme Zucker-Erbse**, mag im Frühling gesäet werden, und ist eine vortreffliche Koch-Erbse, weil sie noch grün ist.

6) **Flanders** *Hotspur*, (verliebte Art) ist eine gute Erbse, frühzeitig zu säen, das ist, im October, oder November, damit die Erbsen geschickt seyn mögen, zu rechter Zeit im Sommer eingesammlet zu werden.

7) **Knights grosse weisse Erbse**, muß im Frühling, um den Februarium gesäet werden. Es ist

ist eine gute Art, zumahl im Winter zu kochen. Wenn sie gestengelt wird, pflegt sie desto mehr zutragen.

8) Die Schweitzerische Zucker-Zwerg-Erbse, ist eine überaus süsse Erbse, weil sie grün ist. Sie verträgt es, wenn man sie, um frühzeitige Schoten zu haben, im Winter säet, oder sie kan auch im Frühling gesäet werden. Dieses ist eine feine Erbse im Sommer grün zu essen.

9) Die schöne farbigte Erbse, ist eine sehr harte Gattung, daß sie auch im Winter bestehet. Man kan sie im November, Februario, oder Januario säen, weil ihr fast kein Winter schaden kan.

10) Die Cobhamer Erbse, ist eine sehr gute Sorte grün, im Sommer, zu essen. Man kan sie im Februario oder Martio säen.

11) Die Erbse, *Puffins* genannt, ist eine gute Art, im Sommer grün zu essen, und soll im Februario und Martio gesäet werden.

12) Die grosse Amber-Erbse, ist eine Erbse vor dem Sommer, und im Februario und Martio zusäen.

13) Knighbts Amberfarbigte Erbse, ist eine vortrefliche Erbse, wenn sie im Sommer grün eingesammlet wird, und muß im Februario und Mertz gesäet werden.

14) Die Holländische Amber-Erbse, ist eine Art, die nahe am Grunde blühet, und trägt viel Schoten. Es ist eine gute grüne Sommer-Erbse, und wird im Februario und Martio gesäet.

15) **Knights grosse grünliche Erbse**, wird im Frühling gesäet, und ist gut, entweder jung zu essen, oder als Winter-Erbsen zu kochen.

16) **Die Windsor graue Erbse**, ist im Februario oder Martio zu säen, und dienet im Winter zu kochen.

17) **Knights grosse graue späte Erbse**, muß frühzeitig im Frühling auf leichtes Erdreich gesäet werden, und dienet im Winter zu kochen.

18.) **Die Alabaster-Erbse**, ist im Februario oder Martio zu säen, und mag im Sommer grün gegessen werden.

19) **Knights grosse graue Erbse**, oder **graue** Rounceval, muß im Februario oder Martio gesäet werden. Diese ist gut so wohl im Winter zu kochen, als auch im Sommer grün gegessen zu werden. Sie erfordert Stängelgen.

20) **Knights runde Erbse mit einem schwartzen Dippelgen**, ist zu säen im Frühling, und wird tragen, wenn man sie stängelt. Sie dient im Sommer zu essen, weil sie jung und grün ist.

21) **Zwerg-Erbse**, mit einer glatten Schote, ist zu säen im Mertz oder April, und gut im Sommer grün zu essen.

22) **Die Morott**, oder **Spanische Moretto**, ist eine grosse süsse Erbse, mit einem schwartzen Auge oder Dippelgen, wenn sie reif ist. Diese soll im Mertz oder April, in doppelten Linien, einen Schuh weit von einander, gestecket werden, indem man 4 Schuh Raum zwischen diesen doppelten Linien lässet, daß man die Erbsen einsammlen kan, ohne die

die Pflantzen zu verletzen oder zu zerbrechen. Wenn sie 4 biß 5 Zoll über der Erden sind, müssen sie gestängelt werden. Diese Erbsen kan man zween Monate lang einsammlen.

23) Die **Erbse, Roth-Stengel** genannt, ist eine Erbse, die sich im Sommer grün wohl essen lässet. Sie mag im Februario oder Martio gesäet werden.

24) Die *Maple Rounceval*, ist eine sehr süsse Erbse, grün zu essen. Sie wächset hoch, und muß gestängelt, und im Mertz oder April gesäet werden. Ist zu tractiren wie die Moretto.

25) **Die Marckigte Erbse**, ist sehr gut im Sommer zu essen, weil sie grün ist. Sie muß im Februario und Martio, und einige zu Anfang des Mayen, vor die letzte Einsammlung, gesäet werden. Man säet sie in Reyhen, oder kleinen darzu gemachten Furchen, wie die gemeinen Erbsen, die Reyhe 2 Schuh weit von einander.

26) **Die Eyer-Erbse**, ist eine grosse Erbse, die so groß wächst, als die Rounceval, und muß gestängelt werden. Sie ist eine sehr gute Erbse im Sommer grün zu essen, und muß gesäet werden, wenn man die Maple Rounceval säet.

27) **Die lange Zwerg-Erbse**, mag grün im Sommer gegessen werden. Und ob sie wohl ein Zwerg genennet wird; so nimmt sie doch so viel Raum ein, als die gemeinen Erbsen. Man muß sie im Februario und Martio säen.

28) **Knights weisse Erbse**, mit einem schwartzen Auge oder Dippelgen, von einigen **die vierzigtägige Erbse** genennet; weil sie sagen, wenn

man sie im Mayen säet, so werde man 40 Tage hernach reife Schoten haben. Es ist eine sehr frühzeitige Erbse. Ueber dieses, wenn man sie im November säet, wird sie eher kommen, als die andern Erbsen. Man kan sie aber auch im Februario säen.

29) Die kurtze hitzige oder verliebte Erbse, ist trefflich gut im Sommer grün zu essen. Es ist eine der besten Gattungen, im Winter stehen zu lassen, oder im November zu säen, daß sie frühzeitig können eingesammlet werden.

30) Die Rosen- oder Cron-Erbse, bringet einen Büschel Schoten an dem Gipffel der Pflantze herfür, und sonst nirgends. Man muß sie im April säen.

31) Die weisse Rouncevaler-Erbse, ist gut zu essen, wenn sie im Sommer grün ist, und ist sehr groß. Man kan sie im Mertz und April säen. Man muß sie stängeln, wie die Moretto oder andere Rouncevaler-Erbsen, so wird sie schöne und viele Schoten tragen.

32) Die lange krumme Zucker-Schote, die Schwelger-Schote genannt, wird gegessen wie welsche Bohnen, mit samt den Schalen. Sie soll gestängelt, und wie die Moretto, oder Rouncevaler in guter Entfernung gesäet werden. Es ist eine sehr süße Erbse, und will im Mertz oder April gesäet seyn.

33) Die späte graue Erbse, ist gut im Winter zu kochen, und muß im Februario oder Mertz gesäet werden.

34) Reddings-Erbse, oder, wie sie einige nennen, Reading-Erbse, will keinen gar zu harten

Win-

Winter vertragen, und man mag sie im November, oder frühe im Januario oder Februario säen. Es ist eine gute Erbse im Sommer grün zu essen.

35) Essexer röthliche Erbse, ist gut im Sommer grün, und im Winter gekocht zu essen. Wird gesäet, wie die vorigen.

36) Die Holländische Admiral-Erbse, ist eine sehr grosse Erbse, sie muß gestängelt werden, und will eben so verpfleget seyn, wie die Morettos und Rouncevals. Man kan sie vom Martio an bis zu Anfang des Mayen säen.

37) Die geflügelte Erbse, führe ich hier an, weil sie einige Leute essen, da sie noch sehr jung ist: aber, nach meiner Meynung, sind sie nicht gut. Sie haben einen schlechten Geschmack, nur tragen sie schöne rothe Scharlach-Blüthen.

38) Die immerwährende Erbse, giebt einem Garten ein feines Ansehen, weil sie den grösten Theil des Sommers währet; muß aber etwas haben, woran sie sich aufhalten kan, so wird sie sechs bis sieben Schuh hinauf lauffen. Diese hat eine lange gerade Wurtzel, und fraget nicht viel nach der Fortpflantzung, kan aber doch im Februario oder Martio mit Sorgfalt fortgesetzet oder auch vom Saamen, der im Martio gesäet wird, aufgezogen werden. Sie bringet Trauben von Nelckenfarbigten Blumen. Aber es giebt auch eine andere Art, mit blauen Blumen, die gerade, blaue, immerwährende Erbse genannt, welche von Saamen, den mag im Martio säet, kan aufgezogen werden.

Erbsen-Brühlein, reinigen die Kindbetterinnen, machen viel Milch, vertreiben die gelbe Sucht, und kommen der Wassersucht zu Hülffe. Erbsen in Wasser und Lauge gesotten, und damit gezwagen, heilet gewißlich den fliessenden Grind auf dem Haupte. Wider Entzündung der Glieder nehmet unzeitige Erbsen, zerstösset sie sammt den Blättern, mischet darunter Eyerweiß, und legts über den Schmertzen, es heilet balde.

Erdäpffel-Wurtz, in Wein gebeitzet und den Wassersüchtigen gegeben, bekommt ihnen wohl. Wenn man einer Gebährerin die Wurtzel an das dicke Theil des Schenckels bindet, so befördert sie die Geburt. Die Wund-Aertzte preisen die Wurtzel hoch wider die Flechten, Zittermähler, Grind, Kröpffe und Feigwartzen.

Erdbeeren, und das gebrannte Wasser davon ist ein Ausbund, alle innerliche Hitze der Augen und Leber zu löschen, den Durst zu stillen, und was von Hitze im gantzen Leibe ist, mag mit Erdbeer-Wasser gelöschet werden. Erdbeer-Kraut gesotten und getruncken, stopffet die Bauch-Ruhr und den Weiber-Fluß.

Erdrauch, und Ochsenzungen genommen, und zweymal so viel Ziegen-Molcken darzu, davon des Morgens früh einen warmen Trunck gethan, etliche Tage nach einander, reiniget das Geblüt, öffnet innerliche Verstopffung, treibet aus die verbrannte Galle, Melancholey, und andere böse Feuchtigkeit des Geblüts.

Erdrosen-Kraut, und Wurtzel oder Saamen in Milch oder Wein gesotten, und etliche Tage dasselbe

selbe getruncken, benimmt den heissen Husten, heilet die versehrte Lunge, und ist eine sonderliche Artzney für die Schwindsucht. Erdrosen gesotten und die Brühe davon getruncken, bricht den Stein, und bringet den Schlaf.

Eycheln, sind kalt im ersten, und, trocken im andern Grad, werden nicht wohl verdauet, schliessen den Bauch, reitzen den Harn, steigen langsam aus dem Magen, bringen Wehtage des Haupts. Aber ihre Schaalen sind zuziehend, stillen den Blut-Fluß der Weiber, und sind gut wider den Gifft. Das Pulver davon mit weißen Wein, oder mit Süßholtz-Wasser getruncken, treibet den Harn und Harn-Winde.

F.

Farren-Kraut, der Wurtzel dieses Krauts wühlen oder brechen die wilden Schweine, wie männlich bekannt, mit grosser Begierde nach. Sie eröffnet Miltz und Leber, stillet den Brand, heilet innerliche alte Schäden, machet fruchtbar, doch steigen die Dünste starck auf. Farrenkraut-Wurzel-Pulver trocknet und heilet alle Schäden, so sonst keine Hülffe annehmen wollen.

Fäselen, rohe und grün gegessen, bewegen zum Erbrechen, stillen Geschwulst und Schmertzen an heimlichen Orten. Im Munde gekauet, und auf die Pferde-Bisse gelegt, heilet sie.

Feder-Büsche, weisse und rothe candirte, wachsen von eben der Höhe, wie die jährlichen Zwerg-Stöcke, und können zu einer ieden Zeit gesäet werden, von Anfang des Martii bis mitten in Junium.

Feld-Rose, man hat drey Sorten davon, die feine volle rothe, die purpurfarbene, und die mit einer weissen Blume. Sie wird vermehret durch Zertheilung der Pflantze, zu einer ieden Zeit, wenn der Blumen-Stengel nicht erscheinet, das ist, früh-zeitig im Martio oder im September. Man kan sie auch vom Saamen, der im Martio gesäet wird, aufziehen.

Feig-Blattern, das Kraut mit seiner Wurzel in Wein gesotten, Honig darunter gemischet, giebt ein gut Gurgel-Wasser, reiniget das flüßige Haupt, und ziehet die zähen Schleime aus. Solches thut auch der Safft von den Wurzeln, mit Honig zerrieben und in die Nase gethan. Das Kraut, Wurzel und Safft, Pulver oder Wasser daraus gebrannt, ist alles nützlich zu den Feig-Blattern.

Feig-Bohnen, in Wasser gebeitzet, bis die Bitterkeit ausgezogen wird, wieder gedörret, gepülvert, und mit Eßig getruncken, vertreiben Unlust, des Morgens. Das Mehl mit Eßig gesotten und aufgelegt, zertheilet und vertreibet die Kröpfe, Knollen und Beulen, das Hüfftwehe, und Entzündung aller Glieder.

Feigen, dürre und eingemacht, erwärmen den Leib, stärcken die Natur, bringen Durst, heilen den rauhen Hals, die Luft-Röhrlein und versehrte Kehlen, dienen wohl der Nieren und Blasen, vertreiben auch die Miß-Farbe. Feigen mit Gersten-Mehl und Wermuth in Wein gesotten und übergelegt, soll den Wassersüchtigen die Geschwulst legen. Feigen-Milch in hohlen Zahn gethan, soll den Schmer-

Schmertzen stillen. Wenn sie in Wasser und Honig gesotten werden, sind sie nützlich zum gurgeln.

Feld-Kümmel, ist gut vor den Magen, stärcket das Haupt, Mutter und Nieren, vertreibet den Schwindel, fördert den Schweiß, Urin und Nach-Geburt, eröffnet Lunge, Miltz und Leber, vertreibet den Schlangen- und Kröten-Gifft, zermalmet Blas- und Nieren-Stein.

Feld-Zwiebel, ist eine köstliche Erweichung zu allerhand Geschwüren, und fliessenden umfressenden Schäden, in heisser Asche gebraten, mit Honig gestossen, auf ein Tuch gestrichen, und übergelegt.

Female-Balsam, ist eine hübsche Blume, von 2 oder 3 Sorten, eine mit rothen eine andere mit weissen, und wieder eine andere mit gestreiften Blumen. Man muß diese im Martio auf ein Mist-Beet säen, und wenn sie drey oder vier Blätter haben, steche man sie aus, vier oder fünf Zoll von einander, und mitten im May mögen sie hinaus in den natürlichen Grund gepflanzet werden.

Fenchel, ist von Natur warm und trocken, gut zur verstopfften harten Miltz und Leber, zertheilet das gestandene Blut im Leibe, so vom Fallen oder Stossen herkömmt. Die Wurtzel in Wein gesotten und getruncken, ist den Wassersüchtigen, und denenjenigen, welche mit dem Krampff behafftet sind, sehr dienlich. Fenchel-Wasser ist gut den trüben Augen, Abends und Morgens darein gethan, tödet auch die Würme in den Ohren.

Süsser Fenchel, wenn er gebleichet, wird von einigen, die in der Fremde gewesen, genossen, und ich habe hören sagen, es sey ein sehr guter Sallat.

Man

Man muß ihn im Martio säen, und fortpflantzen, weil er noch sehr klein ist; hernach wenn er 6 Zoll hoch ist, pflantze man ihn in Furchen, oder Löcher, und häufle die Erde auf zum Bleichen, wie bey dem Sellery.

Gemeiner Fenchel, wird roh und gekocht gegessen, und ist nur ein Sallat vor Fische, als Lachs oder Mackarellen. Er muß im Martio oder April gesäet werden, und wird eine gute Weile währen. Dieser sollte allezeit in einem Garten seyn.

Fette Henne, ist ein Wund-Kraut, hat fette dicke Blätter, an den Wurtzeln viel Knoten, und wird bey zwey Spannen hoch. Wenn jemand aus einem Hause, der ein Erbe desselben ist, es sey Vater, Mutter, Sohn, oder Tochter, auf einer Reise begriffen, und über bestimmte Zeit aussen bleibet, man auch keine Nachricht seinetwegen haben mag, wie es um ihn stehe, ob er lebendig oder tod, so bricht man einen Stengel von diesem Kraut, und stecket ihn an einen Ort, unter des Hauses Dach. Ist es nun Sache, daß die verreisete Person noch am Leben, so fähet ein solcher abgebrochener Stengel an, bey einer Hand lang fort zu wachsen, bleibet auch eine zeitlang grün, und gewinnet von oben aus neue Blättlein, die untersten aber beginnen gemehlich zu verwelcken, im Gegentheil aber verwelcket das gantze Kraut also gleich.

Filipendel-Wurtz, soll in dem Harn-Winde, ein Quintlein schwer zu Pulver gestossen und mit Wein getruncken, ein approbirtes Mittel seyn.

Filtz-Kraut, ist warm im ersten, und trocken im andern Grad. Eine Hand voll dieses Krauts

in Wein gesotten, und getruncken, eröfnet die Leber und das Miltz, und treibet die Gelbesucht.

Fingerhut, unsrer Frauen Hand-Schuh, wie ihn einige nennen, hat dreyerley veränderliche Arten, eine mit einer rothen Blume, eine andere mit einer weissen, und eine Sorte, welche der Eisen-Farbe Fingerhut genennet wird. Der letzte giebet ein fein Ansehen um des Sommers Ende, allein es ist eine gar rare Pflantze, wird aber doch leichtlich durch Absetzlinge von der Wurtzel, wie auch durch Saamen vermehret. Die andern zwo Gattungen kommen, meines Wissens, nur vom Saamen, wo der Erdboden sandigt ist, und im Martio ist der Saame sehr klein, und wird am besten wachsen, wenn man ihn, so bald als er reif ist, auf die Seite eines Dammes säet.

Flachs-Saamen, und das Oel davon, ist gut zu den Brand, damit gesalbet. So man denselben röstet, und mit Eßig mischet, das Pflaster davon über den Bauch geleget, so stillets den Durchlauf und rothe Ruhr.

Flachs-Dodder-Kraut, in Wein gesotten, und über schmertzliche hitzige Augen geleget, benimt den Schmertzen, und löschet die Hitze.

Dantziger Flachs, wird in frisch aufgebrochenem Grunde wohl wachsen, und muß im Martio gesäet werden.

Flöh-Kraut, giebt ein Oel, das zertheilet die Podagrische harte Knollen. Das Kraut sammt der Frucht zerstossen und aufgelegt, zertheilet das geronnene Blut. Der Safft in die Ohren gethan, tödet die Würmer.

Fönum-Gräcum-Saamen, in Honig-Wasser gesotten und getruncken, heilet die innerliche Versehrung, und mildert den Schmertzen aller innerlichen Glieder. Das Mehl mit Fenchel und Honig vermenget und angestrichen, vertreibet die Masern unter dem Angesicht.

Flos Adonis, Adonis-Blume, bringet eine feine Scharlach-Blume, und wird von einigen an die Ränder gesäet, aber sie ist vielmehr zu hoch. Man kan sie zu einer ieden Zeit vom Anfang des Martii biß zu Ende des Maji säen.

Frauen-Distel, träget rosenrothe Knöpflein, umher mit Dornen besetzet, wächset überall. Die Bäre curiren sich damit, wenn sie verwundet. Ist gut wider das Blutauswerffen, und die Bauch-Flüsse, vermehret die Milch, kühlet alle Hitze, und eröffnet Lunge und Leber.

Frauen-Kraut-Safft, getruncken, tödet die Bauch-Würmer, und erwärmet die kalte Mutter, stärcket den Magen, und wehret dem Kotzen.

Freissam-Wasser, soll gut seyn den jungen Kindern, wenn sie hitzig sind, und Bauch-kranck werden, denen soll man unterweilen von diesen gebrannten Wasser zu trincken geben. Das Kraut gedörret, gepülvert, mit Honig vermischt, und angestrichen, heilet die Räude und das Jucken. In die Wunden gestreuet, heilet und reiniget dieselben.

Fünffinger-Kraut, ist trockner Natur, die Wurtzel in Wein gesotten, biß das dritte Theil verzehret wird, und getruncken, heilet die Gelbesucht. Dieses Krauts Safft zween Löffel voll getrun-

truncken, benimmt das Leibweh. Die Wurtzel mit Eßig gesotten und Pflasterweiß aufgelegt, tödet alle fressende Schäden der Fisteln, der Krebse, und andere faule fliessende Schäden.

G.

Galgant, ist warmer und trockner Natur. Von den Wurtzeln getruncken, ist den Wassersüchtigen dienlich, und wird der Stein fortgetrieben. Die Wurtzel gekauet, wendet den bösen Geruch des Mundes und Athems.

Galläpffel, in Wasser gesotten, und damit die Speisen bereitet, stopfen allen Bauchfluß, sonderlich die rothe Ruhr. Das Pulver in den Mund gehalten, zeucht das Zahn-Fleisch zusammen. Pulver von Galläpffeln in die Wunden gestreuet, stillet das Bluten, und heftet sie zusammen.

Gamander, ist warm- und trockner Art. Das Kraut über Nacht in Wein gebeitzet, und davon getruncken, tödet die Würme. Ein Quintlein des Pulvers früh nüchtern in Wein-Eßig oder Malvasier getruncken, bewahret den Menschen für der Pestilentz. Das Kraut in Wein gebeitzet, und davon getruncken, ist gut in Verstopffung der Leber, Gelbsucht, und alten Fiebern.

Gänse-Blümlein, dieses Kräutlein und Blume stillet den schwindsüchtigen Husten, kühlet die Leber und innerliche Hitze, heilet die Bräune und innerliche Wunden, reiniget das Geblüt, und zertheilet es ordentlich, dienet vor Engbrüstigkeit und kurtzen Athen, und ist nicht genugsam zu loben wegen verlähmter Glieder.

Volle

Volle Gänse-Blümlein, oder **Maslieben**, blühen lange Zeit im Frühling. Es giebt zwo Arten **Rettenbogen Maslieben**, eine mit rothen und die andere mit weissen Blümgen. Die Blumen werden offt über drey Zoll groß, wenn man sie alle Jahr fortpflanzet, daß man sie in einzelnen Blumen behält. Also giebt es auch viele Arten mit gestreiften Blumen, die von Saamen aufgezogen werden; und eine alte Gattung, **Hüner-Maslieben** genannt. Die erste bringet eine grosse Blume, und von dieser Blume schiessen viele andere. Man muß die Wurzel um August zertheilen, und den Saamen säen, so bald er reif ist.

Garb und Gerbel, sind trockner Eigenschafft. Nehmet des Pulvers von Garben ein Quintlein, Wallwurtz, oder Wegerich-Wasser 6 Loth, ist ein herrlich Mittel vor das Blutspeyen. Siedet Garb in Eßig, und haltet die Brühe in Mund für das Zahnweh; oder stosset das Kraut mit Butter, und leget es auf den schmertzhaften Ort.

Garten-Mangolt, suche **Mangolt**.

Garten-Rapuntzel, sind warm im andern, und trocken im ersten Grad. In der Speise genossen, bekommen wohl dem Magen, erwecken Appetit, stärcken die menschliche Natur, und treiben den Harn ziemlich. Ein mehrers suche unter dem Titul **Zucker-Wurtz**.

Garten-Raucke, ist ein sehr hitziges Sallat-Kraut, und muß gegessen werden, weil es noch jung und zart ist. Dieses kan zu einer ieden Zeit mit andern kleinen Sallat-Kräutern gesäet werden, ist aber nicht sonderlich gemein in unsern Gärten.

Gauch-

Gauchheil, ist trockner und etwas warmer Natur. Das Kraut in Wein gesotten, widerstehet allen gifftigen Wunden und Stichen der Nattern und Schlangen, davon getruncken, und die Wunden damit gewaschen und übergelegt.

Geiß-oder Ziegen-Blatt, ist von unterschiedenen Arten, und einige darunter stehen den ganzen Sommer lang in der Blüthe. Aber meines Erachtens sind das **Scharlachfarbene Geiß-Blatt**, und das **immergrüne Geiß-Blatt** die besten. Sie haben die schönsten Blumen, und blühen auch am längsten. Alle Arten müssen auf einerley Weise aufgezogen werden; entweder von Legern, oder Schnittlingen. Wenn man Leger machet, muß man solches um den October thun; aber die Schnittlinge mag man im November pflantzen, ohngefähr jeden einen Schuh lang, von jungen Holz, also, daß man zum wenigsten zwey Fugen oder Wuchse in die Erde grabe. Man wird wohl thun, wenn man einige Beeren säet, weil sie vermuthlich einige neue Gattungen bringen dürfften.

Das Frantzösische Geiß-Blat, bringet sehr schöne Spitzen von tiefrothen Blumen, und machet eine gute Figur in einem Garten. Man muß den Saamen im Martio säen, hat aber denselben Sommer keine Blumen zu hoffen.

Geis-Bart, ist warm und trocken. Die Wurtzel in Honig-Wasser gesotten und getruncken, erweichet den Bauch, führet aus die verbrannte Galle, mit schwartz-rothen Wein gesotten und getruncken, dienet wohl wider die rothe Ruhr.

Geisklee-Kraut und Saamen zerstossen und aufgelegt, zertheilet alle Geschwulst.

Geiß-Raute, ist gut wider Gifft, und ein edles Kraut, welches den Schweiß treibet, heilet giftiger Thiere Biß, vertreibet die Schlangen und Würme, ersetzet die vorigen Kräffte, und stärcket wundersam. Die Blumen sind Purpurfarbig, wächset gerne an Felsen und Quellen.

Gemsen- oder Schwindel-Wurtzel, wächset in den Schweitzer-Gebürgen oder Alpen, nach welchem die daselbst befindlichen Gemsen herum klättern, und von welchen Wurtzeln, nebst andern Kräutern, ein kleiner Ball, als einer welschen Nuß groß, voller zarten Fäßgen, meistens im Magen dieses Thieres gefunden wird. Es brauchen die Wurtzel-Krämer dieses auch mit zu dem Theriack, weil es ein Antidotum wider Gifft seyn soll. Es heilet Wunden, schwere Gebrechen, Kopff-Weh, ist gut vor den Schwindel, Colica, schweren Athem, und Hertzpochen zu gebrauchen, davon es den Namen bekommen.

Gens-Distel, zerstossen, oder das Wasser davon, ist gut über den hitzigen Magen und heisse podagrische Glieder geschlagen.

Frantzösischer Genst, giebet sein Brenn-Zeug wo das Reißig seltsam ist. Er wächst fast auf iedem Grunde. Man muß ihn im Februario oder Martio säen.

Genserig, mit Wermuth genützt, tödet die Würme, und vertreibet das Grimmen. In Wasser gesotten, und das gekochte Wasser warm in den Mund gehalten, benimmt die Zahn-Schmerzen.

Ger-

Gersten-Mehl, in Butter geröstet, und ein Müßlein daraus gemacht, stopfft den Bauch-Fluß. Mit Eyer-Dotter und ein wenig Saffran vermischet und aufgelegt, benimmt den Schmertz der äusserlichen Glieder und Geschwulst.

Gert-Wurtz, suche Stab-Wurtzel.

Gilgen, suche Lilien.

Glied-Kraut, wird überall an steinigten trockenen Hügeln und Reinen gefunden, hat schöne weißgelbe Blümlein, heilet Stich-Wunden und Kugel-Schuß, ist gut vor Entzündung der Wunden, Brand und Feuer, ingleichen vor Gifft.

Glocken-Blumen, Wasser aus den weissen Blumen gebrannt, ist eine köstliche Artzney zu den rothen hitzigen Augen, darein gethan und übergeschlagen. Der Safft aus den Blättern mit Wein-Eßig und Gersten-Mehl gesotten, und wie ein Pflaster warm aufgelegt, stillet das Hüfft-Weh.

Gold-Wurtz, Martagon, Wild-Lilgen, oder Berg-Lilien, ist der Mühe werth, sie in einem Garten zu hegen. Denn es giebet unterschiedene sehr artige Sorten von Martagons oder Gold-Wurtz, als gelbe, purpurfarbene, weisse, Pomerantzenfarbene, und Scharlachfarbene; wie auch eine sehr feine Gattung von Virginia, die aber nicht eben gar gemein ist. Die Wurtzeln der Martagons sind der Lilien ihren gar gleich, werden auch auf solche Weise vermehret und fortgesetzet. Gold-Wurtz in Wein-Hefen oder Drüsen gekochet, und Pflaster-weise auf die geschwollene Brüste gelegt, heilet dieselben treflich. Die Wurtzel zu Asche gebrannt, und eine Salbe mit Honig gemacht, und angestrichen, machet das ausfallende Haar wieder wachsend.

Granat-Aepffel, deren dreyerley Gattungen, als süß, sauer, und mittelmäßiger Süße und Säure. Die süssen sind kalt und feucht im ersten Grad, und so sie mäßig gegessen werden, sind sie eine Artzeney in mancherley Kranckheiten, sie führen nicht wohl ab, und gebähren Windigkeit. Aber die sauern sind kalter und trockner Eigenschafft in dem andern Grad, dienen mehr zur Artzney, denn die süssen. Safft und Kern in hitzigen Fiebern genossen, erfrischen den Mund, löschen den Durst und vertreiben die Hitze des Magens und der Leber, erquicken die Natur, so sie matt wird von der Hitze des Fiebers, machen Lust zu essen, es sey denn daß der Husten, oder ein anderer Zufall, bey dem Fieber wäre, darzu sichs nicht schickt. Welche aber mit Säure und Süße vermischt sind, haben in allen das Mittel, sind besser denn die andern, und wo man sie nicht haben kan, so sollen die süssen vermischt werden mit den Sauern mit Zucker. Granat-Apffel 4 oder 5 Bissen nach dem Morgen- oder Abend-Essen mit Zucker eingenommen, machen daß die Speise im Magen nicht zerstöret werde, und drücken die Dämpfe des Magens nieder. Die Kern in Regen-Wasser gesotten oder geweichet, und getruncken, sind gut denen, so Blut speyen. Welchem das Zäpflein abgefallen, oder der Hals inwendig geschwollen, der gurgle sich mit diesem Saffte, es hilfft.

Gras-Blumen, suche Negelein.

Gras, ist unterschiedlicher Art, eröffnet die verstopffte Leber, Miltz, Mutter- und Harn-Gänge, stillet das Blut-Auswerffen, vertreibet die Würme und Stein der Blasen und Nieren.

Groß-

Grossel-Beer, bringen Lust zur Speise, und benehmen den Unwillen des Magens, stopffen Bauch-Flüsse, und sonderlich die rothe Ruhr.

Großfarrenkraut-Wurtzel, gepülvert, und auf ein Loth in Honig-Wasser eingenommen, treibet aus die Spul-Würme.

Grüne Freude, wächset wie die Maul-Beer-Blätter, hat schwartze Beerlein, und soll dieses ein innerlich gut Wund-Kraut seyn, Blut zu stillen.

Gundelreb-Kraut, in Wasser gesotten und getruncken, soll die rothe Ruhr stopffen. Der Safft von Gundel-Reben ist gut zu den unsaubern Fisteln und andern Schäden, die heilet und reiniget dieser Safft.

Gurcken, oder Cucumern genannt, können auf zweyerley Weise aufgezogen werden, so wohl auf Mist-Beeten, als auch auf dem natürlichen Grunde. Wenn man sie auf Mist-Beete säet, kan man den Saamen zu Anfang des Februarii stecken, und ausstechen, wenn sich die Ohren-Blätter aufgethan haben; und wenn sie in ihrem ersten grossen Blatt sind, pflantze man sie in ein frisches Mist-Beet fort, fünf Pflantzen in ein Loch. Wenn man sie aber in den natürlichen Grund säet, darf man nur die Erde ein wenig locker machen, und etliche Saamen in ein Loch säen, ohne einige Düngung, die erste Woche im Mayen, so werden sie gar gute Gurcken, ohne alle Mühe, hervor bringen. Es wird aber am besten seyn, wenn man ihnen einiges Gebüsche gebe, woran sie hinauf lauffen können, so werden sie lange Zeit Frucht tragen, wenn sie von einer stachlichten und traubichten Gattung sind. Gur-

cken machen ein wässerich Geblüt, derohalben soll sie niemand gebrauchen, denn zu Sommers-Zeit, sie sind kalt und feucht, grob und hart zu dauen, steigen langsam von dem Magen, und sind ihm schädlich, sie verletzen sein Geäder, denn so sie im Magen Speise finden, so behalten sie mit ihrer Kälte dieselbe roh, und lassen sie nicht verzehret werden. Aber die grünen Aepffel, Citruli genannt, sind kälter, denn die Cucumern, machen grobe Schleime, sind grober und überflüßiger Feuchtigkeiten.

H.

Haber-Brey, wohl bereitet und gesotten, ist eine edle Artzney zum täglichen Stuhlgang, stopfft den Bauch, und giebt ziemlich gute Nahrung, um seiner natürlichen Wärme willen. Haber-Mehl gebrannt und mit Honig eingetruncken, ist gut denen, so stets husten. Haber mit Bleyweiß vermenget, und das Angesicht damit gewaschen, machet es hell und klar.

Hagen-Buchen, die Blätter und Frucht mit Wein getruncken, sind gut wider Seiten-Weh, und drücken die Wassersucht nieder.

Hagendorn, die Blüthe davon auf 3 Tage in firnen Wein gebeitzt, und darnach mit einander gebrannt, aus einem gläsern Helm, ist ein köstlich Wasser vor das Stechen und Grimmen im Leibe. Das Wasser von den Blumen allein gebrannt, und des Tages etlichemal getruncken, stopffet auch den Bauch-Fluß.

Hahnen-Fuß oder *Ranunculus*, mit gelben und weißen Blumen, gefüllt und ungefüllt, ist eine

eine der feinsten Blumen, die iemals in einen Garten gebracht worden. Die alten Arten des rothen geben ein schönes Ansehen, sind aber fast gantz abgangen, wegen der Schönheit der neuen Sorten, die aus der Türckey und Persien gebracht worden, und der feinen Gattungen, die man von deren Saamen aufgezogen hat. Mr. Potter, Gärtner zu Mitcham, hat die besten in Engelland, und von grosser Veränderung, die alle Jahre sehr wohl blühen. Pflantzet die Wurtzeln im September, und machet die Erde fein sauber und locker, so werden eure Blumen starck blühen. Aber wenns die Noth erfordert, kan man die Wurtzeln ausser der Erde trocken erhalten, bis zu Ende des Januarii, oder Anfang des Februarii, so werden sie gar gut wachsen. Wenn man den Saamen sammlen will, muß man ihn von halb-vollen nehmen, die hübsch streiffigt sind, und ihn um den Julium oder Augustum fein leichte in die Erde säen, oder auch noch langsamer, so wird man das folgende Jahr einige haben, die blühen. Diese Wurtzeln mögen, so bald die Stengel gantz verwelcket sind, heraus genommen werden, alsdenn kan man sie trocken hinlegen, bis zur Pflantz-Zeit. Wenn man aber den Saamen nicht sammlet bis es Winter ist, säe man ihn zu Ende des Januarii; und wenn dürre Wetter ist, bedecke man die Kästgen ein wenig mit Hünerdarm, die Feuchte zu erhalten, bis sie aufkommen. Diese blühen vom April an bis zu Ende des Mayen. Diese Kräuter brennen übel, und ziehen Blasen, wenn sie grün zerstossen und auf die blosse Haut gelegt werden.

Hals-Kraut, ist trockner Art, ziehet zusammen, kühlet, dienet wohl in Mund-Geschwüren, Mund-Fäule, Entzündung des Halses, und Geschwulst der Mandeln.

Hanf-Kräuter, sind kalter Eigenschafft. Der Saame davon liebet einen ziemlich starken Erdboden. Man muß ihn im Martio säen. Diese Kräuter in Milch gesotten und gantz warm getruncken, stillen und vertreiben den heisen trocknen Husten. Der Safft vom Kraut in die Ohren gethan, tödet die Würme, oder anderes, das darein gelauffen ist.

Harn-Kraut-Pulver, eines Quintleins schwer, täglich mit Wein eingenommen, treibet den verstandenen Harn, und zermalmet den Stein in Nieren und Blasen.

Haarstrang, wächset an dunckeln und schattigten Bergen, hat einen dünnen magern Stengel, gleich dem Fenchel, ist um die Wurtzel sehr haaricht, und bringt im Julio und Augusto seine gelbe Blume. Die Wurtzel ist lang, auswendig schwartz, inwendig weiß, hat einen starcken Geruch, ist voller Safft, und dienet wider den Schlangen-Gifft. Die wilden Schweine suchen diese Wurtzel fleißig, und wühlen offt gantze Plätze dadurch um. Der Safft davon mit Eßig temperirt, und in die Ohren gethan, stillet den grossen Schmertzen. Gemeldter Safft soll den Schmertzen der holen löcherichten Zähne stillen.

Hasel-Wurtz, ist trocken und warm. Mit Wein und Honig gesotten, davon getruncken, zertheilet allen Schleim der Lungen, vertreibet das

Kei-

Keichen und Husten. In Lauge gesotten, damit gezwaget, stärcket das Gehirn und Gedächtniß, und löschet die Hitze.

Haasen-Fuß oder **Lattich**, in Wein gesotten und getruncken, stillet und stopffet die Bauch-Flüsse. Zerstossen und auf geschwollene Orte geleget, drücket die Geschwulst nieder. Die Augbraunen mit dem Saffte bestrichen, vertreibet das Ausfallen der Härlein.

Haasen-Kraut, wächset mit runden Blättern, blühet blaulicht, stärcket das Herz, Magen und Leber, widerstehet dem Gift und aller Unreinigkeit, ist sauer, und löschet den Durst.

Haasen-Oehrlein, wächset gerne auf rauhen lattichten Bergen. Ist den Hirschen gut wider der Schlangen Gifft, heilet innerliche Wunden und Hals-Geschwüre, bekömmt Dolden mit gelben Blümlein, die Blätter sind geschärft.

Harthau, führet aus das Gifft, den Harn, und die Blödigkeit der Weiber, in Wein gesotten und getruncken. Harthau-Oel einen Löffel voll getruncken, tödet die Würme im Leibe. Alle Harthau löschen und heilen den Brand, das Kraut und den Saamen zerstossen und darüber geschlagen.

Hauß-Wurtz, ist gantz feucht und kalt. In den grösten Hitzen der schnellen Fieber mag man das Wasser von Haus-Wurtzel eingeben, desgleichen in den hitzigen Bauch-Flüssen, je zuweilen 3 oder 4 Löffel voll. Der Safft mit Wein eingenommen, treibet die Spuhl-Würme aus.

Heidenkorn-Mehl, mit Rosen-Eßig vermischt, und warm übergelegt, löschet die Hitze der entzündeten Lunge.

Heidnisch Wund-Kraut, ist trockner Natur, eröffnet die Verstopffung der Leber, heilet die langwierigen Fieber, und die Geschwulst.

Hertz-Freud-Kraut, mit einer Blüthe, pfleget man in Wein zu legen, und darüber zu trincken, soll Frölichkeit und eine gesunde Leber verschaffen.

Hertz-Freund, suche Stein-Leber-Kraut.

Himbeer-Laub, also grün zerstossen, und auf die hitzige Leber und Magen gelegt, vertreibet die Hitze, die Ohnmacht, und bringt den krancken Leuten Kraft.

Hinsch-Kraut, oder Je länger je lieber, ist warmer und trockner Art, gesotten und getruncken, treibet das geronnene Blut aus dem Leibe. Die Blätter mit Honig vermischt, und Pflaster-weiß übergelegt, heilen und hefften zusammen, und wehren den fressenden und kriechenden Geschwüren.

Hirsch-Holder, wächset häuffig in Gebirgen, vertreibet das Geschwür, machet Lust zu essen, träget rothe Beerlein, dessen Blätter haben eine angenehme grüne Farbe, und sind von guten Geruch.

Hirschheyl-Wurtz, wächset gleichfalls in rauhen felßigten Gebirgen, hat gekerbte Blätter und weisse Cronen; ist gut zu allen Wunden, gifftiger Thiere Biß, und infection.

Hirsch-Klee, ist ein gut Wund-Kraut, vor Lunge und Leber; hat schöne Dolden oder Cronen, mit vielen kleinen leibfarbenen Blümgen, wächset gerne an feuchten Oertern, wo Quellen sind.

Hirsch-Wurtz, weiße und schwartze, ist zu allen Gebrechen nützlich, vermehret die Milch, heilet vergifft er Thiere Biß, ist gut vor Schmertzen der Sei-

Seiten, reiniget Nieren und Blasen, alte flüßige Schäden und dergleichen; wächst auf hohen Gebirgen, in steinigten rauhen Erdreich, hat einen rauhen Crantz, dessen Cronen weisse Blümlein tragen.

Herba sensitia, oder *Planta sensibilis et humilis*, muß von Saamen aufgezogen werden, den man zu Anfang des Februarii in das Mist-Beet säet, und muß mit dem Amarantho biß in Junium im Zwange, alsdenn aber beständig unter Gläsern gehalten werden; weil sie sonst die Anrührung nicht so empfindlich fühlen würden, wenn sie der Lufft beständig ausgesetzet stünden.

Heydelbeer-Syrup, wider den Husten, machet man also: Man nehme sechs Pfund Safft von Heidelbeeren, schön durchgesiegen, und darzu geläuterten schönen Zucker auf drey oder viertehalb Pfund, und lasse beydes mit einander sieden auf einem Kohl-Feuer, biß es dicke werde. Die Wurtzel gepülvert und in die Wunden gestreuet, vertreibet das faule Fleisch, und heilet sehr.

Heyden, ist warm und trocken. Ein Wasser aus den schönen Blümlein gebrannt, dienet wohl den Darmsüchtigen, benimmt die Röthe der Augen, und mildert den Schmertzen.

Hirschhorn, Zahm-Kräen-Fuß, Coronopus, ist vorlängst zu einem Sallat-Kraut gemacht worden, und nun fast in allen Saamen-Gewölbern zu haben, ob es schon selten in den Gärten anzutreffen ist. Wer Belieben daran trägt, kan es im Martio säen, so wird er bald genung davon bekommen.

Hirsch-Melde oder Hirsch-Mangold, wächst auf der Schnee-Koppe, hat breite zanckigte Blätter, riechet angenehm, blühet blaulicht, wie die Schlüssel-Blumen, wächst in Sieben Gründen im Schatten, davon die Hirsche starck und feiste werden, und mehr, als sonst, wachsen.

Hirsen, ist kalt im ersten, und trocken im dritten Grad. Hirsen zuvor warm gemachet, in ein leinen Säcklein gethan, und auf den Bauch gelegt, benimmt das Grimmen, stillet den grosen Schmertzen, so ferne keine Verstopfung vorhanden. Hirsen ist ein gutes Vogel-Futter, und bringet eine gute Ernde. Säet dieses frühzeitig im Februario, wenn der Erdboden offen ist.

Hirtz-Klee, ist warm und trocken im andern Grad. Einen Rauch von diesen gedörrten Kraut gemachet, vertreibet alles gifftige Gewürm.

Hirtz-Zunge ist trocken und etwas warm; das Kraut in Wein gesotten und getruncken, ist gut denen, so von Schlangen gebissen sind. Die Blätter über Nacht in Wein gelegt, und am Tage davon getruncken, dienen den Miltzsüchtigen.

Hörner und Igel, werden so genannt, weil die Frucht des einen, wie Hörner aussiehet, und die Frucht des andern ist voller Dornen, wie ein Igel. Man ziehet sie von Saamen auf, den man im April oder Martio säet.

Holder-Nuß, ist gemeiner Leute Theriack, denn es widerstehet dem Giffte, machet schwitzen, und vertreibet die Geschwulst des Leibes. Das Oel lindert, reiniget, säubert die Haut, eröfnet die Leber, und mildert den Schmertzen der Gleiche und Nerven.

Hol-

Hol-Wurtz, ist warm im andern, und trocken im dritten Grad. Gepülvert in Wein genetzet, dienet für Gifft, Pestilentz, Schweiß rc. Der Saame gestossen und eingenommen, ist gut dem stätigen Bauch-Fluß. Die Wurtzel ist gut zu den alten Beulen und Knollen der Mandeln und des Schlundes.

Hopfen-Syrup, eingenommen, ist treflich gut für die Fieber, die von der Galle und einem entzündeten Geblüte entstehen. Ein Dampf gemachet mit Hopfen-Blumen, bekommet wohl der harten verschlossenen Mutter, auch denen, so mit Noth harnen, und denen, so den Blasen-Stein fühlen, wenn sie das Wasser sollen lassen.

Huf-Lattig, löschet und dämpffet alle Hitze, ist gut wider die Engbrüstigkeit, schweren Athen, Husten und Schwindsucht, kühlet die Entzündungen, und Versehrung der Lunge, eröffnet die Geschwüre, und heilet alles innerliche.

Hunds-Knoblauch, gestossen und mit Wein getruncken, vertreibet die Würme, wehret allem Giffte, innerlich getruncken, und äusserlich Pflasterweiß auf die gebissene Wunde gelegt.

Hunds-Zunge, ist trockner und kühler Eigenschafft. Die Wurtzel von diesem Kraute im Weine gesotten und getruncken, Abends und Morgens, erweichet und laxiret den harten Bauch. Das Pulver von den Blättern stillet das Blut und heilet die Wunden und Schäden. Die Blätter grün zerstossen, sind sehr dienlich zu Entzündungen der Wunden aufgelegt.

Hüner-Darm-Kraut, Safft und Wasser mögen zu allen hitzigen Wunden und Schäden erweh-

let werden, damit gewaschen, bestrichen und aufgelegt.

Hyacinthen sind von einem grossen Geschlecht, einige wie Sterne, andere wie Glocken, andere wie Trauben, und einige wie Federn. Sie haben eine zwieblichte Wurtzel, und pflegen sich sehr starck zu vermehren. Man saget, das es die besten Gattungen in Holland giebet. Ich habe nirgends eine so auserlesene Sammlung davon gesehen, als bey Mr. Trovvells zu Poplar, welche er von Saamen, den er selbst gesäet, aufgezogen. Der Saame muß gesäet werden, so bald als er reif ist, in Töpffe von feinen Erdreich, biß sie blühen. Die vornehmste Blüthe ist im April, und zwar mit denjenigen Arten, so die Holländischen genennet werden. Aber einige von den sternigten Sorten kommen im Mayen; und die traubigte Hyacinthe bringet ihre Blumen im Martio. Die Zeit, da man sie aus dem Grunde nimmt, ist, wie bey andern zwieblichten Wurtzeln, wenn ihre Blumen-Stengel und Blätter verdorret sind. Allein man muß sie im Augusto wieder in die Erde setzen: denn einige bringen ihre Blätter sehr frühzeitig hervor. Hyacinthen, sind trockner und kühler Eigenschafft. So man die Wurtzel in den Leib nimmt, beweget sie den Harn, ist auch dienlich für giftige Spinnen-Stiche. Der Saame, mit Wein genossen, vertreibet die gelbe Sucht.

Hysop oder Isop, ist eine nützliche Pflantze. Sie dauret unterschiedene Jahre, und kan von Saamen, den man im Martio säet, oder von Zweiglein in eben demselben Monat aufgezogen wer-

werden. Sie giebt eine gute Randirung. Hysop gesotten und getruncken, räumt die Brust und Lunge, sonderlich alten Leuten. Zerstossen und Pflasterweiß übergelegt, zertheilet hitzige Apostemen, machet Harnen, und bringet den Frauen ihre Zeit.

J.

Jacobs-Blume, ein Gurgel-Wasser von der gesottenen Brühe gemachet, zertheilet die Knollen im Halse, und heilet sie.

Ibisch-Wurtz, ist von Natur warm und trocken. In Wein oder Honig-Wasser gesotten und getruncken, heilet sie alle innerliche Versehrung der Brust und der Lungen; das Wasser mit Wein getruncken, ist gut denen, so engbrüstig sind.

Je länger je lieber, suche Hinsch-Kraut.

Jesmin, ist von unterschiedenen Arten. Aber es giebt von der harten Sorte nur zwey, nemlich die weisse und gelbe. Diese beyde können draussen stehen, und werden wohl blühen, wenn sie nicht zu sehr beschnitten werden. Die zarten Gattungen, die am höchsten geschätzet werden, sind der Catalonische *Jesmin*, mit einfachen und doppelten Blumen, der Brazil oder Azores Jesmine, und der Arabische Jesmin, mit einfachen und vollen Blumen. Alle diese können inoculirt, oder in die Knospe und Augen gepfropfet, oder auch eingewölbet (inorched) werden auf den gemeinen weissen Jesmin. Aber hernach hat man den Indianischen gelben Jesmin, welcher auf unsern gemeinen gelben Jesmin soll gepfropffet oder inoculirt werden. Allein dieses ist nicht die gemeine Weise, die Jes-

mine

mine zu vermehren, denn dieses wird vornemlich durch Leger oder Schnittlinge verrichtet: ich meyne unsere zwo gemeine harte Sorten, die weisse und gelbe. Man kan die jungen Schosser entweder im Frühling oder Herbst in die Erde legen, und Schnittlinge kan man von ieder Sorte im October oder November pflantzen, oder von der gelben Gattung mag man einige im Februario pflantzen. Und wenn man sie in Küh-Mist mit ein wenig feiner Erde pflantzet, werden sie desto besser Wurtzel gewinnen. Diese Leger oder Schnittlinge mögen Pflantzen herfür bringen, die entweder zu gemeiner Pflantzung, oder andere Sorten darauf zu pfropffen taugen. Aber der **Catalonische** oder **Spanische Jesmin**, wird von Legern im September Wurtzel fassen, oder von Schnittlingen auch im September oder Februario. Und also wird auch der Brazil oder Azores Jesmin, ingleichen der Arabische Jesmin, im Martio Schnittlinge verschaffen; und der **Indianische gelbe** wird wohl von Legern im September, oder frühe im Frühling fortkommen, und öffters reifen Saamen bringen, von welchen er kan aufgezogen werden, wenn man solchen säet, so bald er reif ist. Man mercke, daß man es seinen Pflantzen nicht an Wasser mangeln lasse, wenn man einige Leger in die Erde gesencket hat.

Ingrün, ist trockner Eigenschafft. Das Kraut in Wein gesotten, und getruncken, stillet das Grimmen im Leibe, stopfet allen Bauch-Fluß, auch den Weibern ihre Blödigkeit. Der ausgedruckte Safft in die Ohren gethan, benimmt den grossen Schmertzen;

tzen; also der Saft in Mund gehalten, legt den Zahn-Schmerzen.

Johannis-Kraut, hat grüne, breite und lange Blätter, blühet blaulicht, wächset gerne bey Klee, treibet den Harn, zertheilet geronnen Geblüte, fördert die Geburt, stärcket das Haupt, heilet Wunden, Geschwüre und Beulen, treibet den Schweiß und allen Gifft, und machet gute Nahrung.

St. Johannis-Blumen-Safft, wird nützlich getruncken von den Verbrochenen. Das Kraut gekochet und Pflasterweise aufgelegt, heilet den Bruch, und lindert den grausamen podagrischen Schmertzen.

St. Johannis-Träublein, sind trocken und kühl, und denen, so mit hitzigen Fiebern behaftet, sehr dienlich. Der Safft hilfft wider das Blutspeyen.

Jonquilla, ist eine Art **Narcissen**, aber mit Blättern wie Bintzen. Beydes die volle und einfache haben einen sehr angenehmen Geruch, und kommen frühzeitig im Frühlinge. Aber die einfache Jonquilla blühet ein vierzehen Tage vor der vollen Gattung. Man muß die Wurzeln derselben heraus nehmen, und die Absetzlinge im Junio zertheilen, und bis in Augustum trocken erhalten. Aber zu Anfang dieses Monats soll man sie in die Erde setzen; denn die Natur bezeuget, daß sie es nöthig haben: massen, wenn man sie das gantze Jahr in der Erde lässet, die Blätter noch vor dem Ausgang Augusti über der Erde erscheinen werden. Diese Blume wird im Januario kommen, wenn man sie zwinget, oder doch im Martio und April, im natürlichen Grunde.

Jungfer-Laube, ist eine kletternde Pflantze, und soll allezeit an einen Ort gesetzet werden, wo sie Gelegenheit hat, unterstützet zu werden. Es giebt zwo Arten, eine mit einfachen Blumen, und die andere mit doppelten oder vollen. Beyde tragen Purpurfarbene Blumen, und ich habe mir lassen sagen, es gäbe eine mit weissen Blumen, aber ich habe sie nicht gesehen. Diese wird vermehret durch Zertheilung der Wurzeln und durch Leger. Man nimmt Sprossen von der Wurzel im Frühling herab; aber die beste Manier ist, wenn man die Leger im Sommer in die Erde einsencket.

Die Iris, siehe Schwertel-Lilie.

K.

Käß-Pappeln, sind warmer und feuchter Natur. Der Safft davon ist gut zu trincken vor die fallende Sucht. Die zarten rothen Blätter mit Saltz gegessen, wie einen andern Sallat, heilet das Augen-Geschwür.

Kärbel, wird von einigen auch unter den kleinen Sallat-Kräutern gebrauchet. Ein klein wenig davon richtet viel aus. Es wird mehr in Suppen gebrauchet. Man darf es des Jahrs über zwey- bis dreymal nicht säen, und zwar im Frühling, und um den Mayen, und im Herbste, daß es im Winter stehen bleibe.

Roß-Kastanien, sollen im Martio in die Erde gesetzt werden. Sie wachsen schnell, und verschaffen einen angenehmen Schatten.

Spanische Kastanien, werden im Martio in Beete gesetzet, und zwar an einen solchen Ort, wo

sie

sie den ersten Winter einige Bischirmung haben. Denn sie verlieren da gerne ihre Gipffel, wenn sie zu sehr ausgesetzet sind.

Katzen-Kraut, suche Bergmüntze.

Kayser-Krone, ist eine Blume, die man in einem Garten haben soll. Die Wurzel ist groß, aber nicht so schuppigt, als der Lilien oder Martagons, und riechet sehr starck, wie ein Fuchs. Es giebt unterschiedene Arten, als die Pomerantzenfarbene, die weisse, die gelbe, die Kayser-Crone, die volle, und noch einige andere, nebst der gemeinen Sorte mit streiffigten Blättern. Man kan die Wurtzeln aus der Erde nehmen, sobald die Blumen-Stengel verdorret sind, und sie trocken halten bis in den September. Sie blühen im Martio und April.

Kellerhals-Blätter, gedörret und pulverisiret, mit Honig eine Salbe gemacht, heilet und saubert die alten Geschwüre und Schäden.

Kirschen, sind gut, wenn sie mit ihren Kernen aus den Steinen gegessen werden. Denn dieselben haben eine Eigenschafft den Stein in den Nieren und Blasen zu zerreiben, wenn die Milch oder der Safft davon getruncken wird; aber das Auswendige der Kirschen macht ein gut Geblüt, und stärckt. Etliche der Kirschen sind klein, etliche groß, ein Theil sauer, und ein Theil süß. Die süssen und kleinen sind nicht gesund, sie werden leichtlich zerstört, und zeugen Würme im Leibe. Aber die grossen und sauren sind roth, mit gelindem Fleisch, und sollen vor Anfang des Essens gegessen werden; denn sie machen ein gut Geblüt und Lust zu essen, zerthei-

len die zähen Schleime, töden die Würme im Leibe, treiben den Harn, und benehmen den Husten. Etliche sind schwartz und süß, welche sollen zu Ende des Morgen-Essens, oder bey der Abendmahlzeit gegessen werden; denn sie sind zuziehend und trocknen den Magen ab. Die süssen Kirschen sind besser den Phlegmaticis, und die sauren den Cholericis.

Klapper-Rosen, sind zur Kühlung geartet. Das Wasser davon löschet das wilde Feuer und das Rothlauf. Mit Hanf-Werck über die Nase geschlagen, stillet den Blut-Fluß derselben. Die Blätter in Wein gesotten, und äußerlich übergeschlagen, stillen der Frauen Kranckheit.

Klee, ist kalt und trocken, dienet wunderbarlich für den weissen Weiber-Fluß, die Blumen mit dem Saamen in Wasser und Oel gesotten und übergeschlagen, machen zeitig die harten Geschwüre.

Klee, Holländisch Klee-Blat, Trifolium, der Saame davon muß zu Ende des Februarii und im Mertzen gesäet werden. Er wird öffters unter Gerste gesäet, und wird eine gute Weile aushalten, daß man ihn abmeyen kan, wenn die Gerste hinweg ist. Man säet ihn auch bisweilen mit Rogken-Graß.

Klebkraut, ist warm und trocken. Der Safft vom Kraut und Saamen ausgedruckt, mit Wein getruncken, wehret dem schädlichen Gifft der Scorpionen und Schlangen, daß es nicht zum Hertzen ziehen mag. Die Blätter über die Wunden gelegt, stillen das Blut.

Kletten-Kraut, kühlet und trocknet. Mit rothen Wein gesotten und getruncken, heilet die ver-

versehrten Därme in der rothen Ruhr, stillet den Bauch-Fluß, und benimmt den Schmerz, etliche Tage getruncken.

Kletten-Wurtzel, der grossen eines Quintleins schwer mit Zwiebel-Nüßlein zerstossen und eingetruncken, ist eine köstliche Artzney denen, so Blut und Eyter auswerffen. Die grünen Blätter der grossen Kletten sind nützlich im Sommer zu den alten Schäden, darüber geleget, denn sie löschen die Hitze, und mildern den Schmertz. Die Leffzen mit Saffte von kleinen Kletten bestrichen, erwecket die Ohnmächtigen.

Klingel-Rüblein, suche **Rapuntzel**.

Knoblauch, ist hitzig im dritten, und trocken im andern Grad. Ist die stärckste Wurzel unter allen Zwiebeln, und muß vermehret werden, indem man im Januario oder Februario die Wurzeln einzeln setzet, und mag ausgehoben werden, wenn die Blätter und Stengel verdorret und gelb worden sind. Dieses Kraut hat kleine weisse Blumen, wächset bey Zäunen, an ungebaueten Oertern, ist gut wider kurzen Athem, zertreibet den Schleim, reiniget das Gehirn, dienet auch wider alte Schäden und Brüche. Der Knoblauch ist kleiner Nahrung, und fast schädlich den Cholericis, auch denen, die kalter und feuchter Natur sind, er treibet den Harn, und macht von Natur einen weichen Bauch; aber das Widerspiel wirckt er bey denen, die trockner Natur sind. Gebraten soll er fast nützlicher seyn, zumal, so einen ein wütender Hund gebissen hat, vielmehr, so ein wenig darauf getruncken wird. Wenn er also gegessen wird, ist er gut für das Schlan-

gen-Gifft, und für kalte Wehtage, als der beste Theriac, und bringt nicht so Durst, als die Zwiebeln. Wenn einer ein ungesund Wasser zu trincken bekäme, da er vorher Knoblauch gegessen, so schadet ihm das Wasser nicht. Knoblauch ist nützlich denen, die vielerley seltsame, böse, dicke, trübe und zerstörte Wasser trincken, denn er macht sie unschädlich. Ein Pflaster aus Knoblauch und Feigen-Blättern gemacht, ist gut wider gifftige Bisse. Knoblauch ist gut wider den Husten, macht leichtlich Auswerffen, schadet aber dem Gesichte, und machet Wehtage des Haupts. Denen hingegen, die viel zähe und schleimige Feuchtigkeit haben, mäßig gegessen, gebraten oder gekocht, ist er hülflich, denn rohe ist er schädlich.

Kobitzey, ist von sehr vielen Arten, die vom Saamen aufgezogen werden, den man säet, so bald er reif ist, und zwar in Kästgen mit feiner Erde. Es ist eine zwieblichte Wurzel, welche im April und May blühet. Ich habe einige gesehen, die sehr ungleich nach ihren Blumen waren. Ihre Wurzeln mögen zu einer ieden Zeit fortgepflantzet werden, wenn ihre grünen Stengel oder Blätter verdorret sind, und man kan sie bis in September ausser der Erde behalten. Sie sollten zu einer Sammlung in ein Beet gepflantzet werden.

Kohl-Kraut, ist warm und trocken im ersten Grad. Safft aus dem rohen ungekochten Kohl gepresset, mit Saltz gemischet und getruncken, erweichet den Stuhl. Kohl aus Eßig roh gegessen, ist den Miltzsüchtigen gut. Die Blätter auf alle hitzige Schäden gelegt, benimmt die Hitze, mildert

den

den Schmertz, und heilet allerley um sich fressende Schäden und Grind, sonderlich so der Safft mit Honig temperiret wird.

Blumen-Kohl, wird vor die beste Gattung gehalten. Er muß im Frühling von dem Saamen aufgezogen, und ausgestochen werden, wenn er 3 oder 4 Blätter hat, und wenn er 5 Zoll hoch ist, pflantze man ihn recht fort, und wässere iede Pflanze wohl. Also säe man mitten im Julio noch einigen mehr, ausgestochen zu werden, daß er den Winter stehen bleibe. Die Pflantzen müssen unter einiger Bedeckung seyn, entweder Glaß-Glocken, oder Formen und Gläßer, sonst gehen sie drauf von dem Frost, und im May wird man guten Blumen-Kohl haben.

Zucker-Brod-Kohl, ist ein frühzeitiger Kohl, der zuerst zu Marckte gebracht wird. Man muß den Saamen mitten im Julio säen, und ihn ausstechen, wie den Blumen-Kohl, daß er im Winter stehen bleibe. Und wenn der Grund im Januario offen ist, pflantze man ihn recht fort, und halte ihn im Martio und April wohl gewässert, so wird er im Anfang des Junii keimen.

Battersea-**Kohl**, ist eine gute frühzeitige Art, und muß aufgezogen werden wie der Zucker-Brod-Kohl. Er gehet fast um eben dieselbe Zeit an, ist aber grösser.

Der Rußische Kohl, ist sehr süß zu essen, aber der kleinste unter allen. Er ist sehr hart, und mag im Julio gesäet werden, daß er im Winter so wohl, als im Martio, stehen bleibe, einen Winter-Kohl abzugeben. Man kan die andern Kohle auch

 im

im Martio säen, Winter-Kohl zu machen. Aber man muß sie beschatten, wenn sie ausgestochen sind, und sie wohl wässern.

Der Holländische Kohl, ist einer von den grösten Kohl-Kräutern, die wir haben, dienet sehr wohl zu einem Winter-Kohl, und muß also im Februario oder Martio gesäet, und gleich dem vorigen verpfleget werden. Dieser bringet Sprossen, wenn der Kohl abgeschnitten ist, die wie kleiner Kohl werden, und alle andere Sprossen an Süßigkeit übertreffen.

Rother oder Braun-Kohl, wird selten gebrauchet, als wegen seiner dunckelrothen Farbe zur Zierung der Schüsseln und Einpöckelung. Man muß ihn im Februario oder Martio säen, und ihn ausstechen, wie den andern Kohl, daß er hernach vor Kohl auf den Winter fortgepflantzet werde. Alle diese Kohle, wenn man gesonnen ist, Saamen davon zu bekommen, muß man die ganze Pflanze im Januario heraus nehmen, und wenn man die unordentlichen Blätter abgerissen, dieselbe so tief in den Grund setzen, daß nur die Spitze vom Kohl zu sehen ist, so wird der Blumen-Stengel starck werden, und guten Saamen tragen.

Der Savoy- oder Welsch-Kohl, beydes die weisse und grüne Gattung, müssen im Frühling gesäet und ausgestochen werden, daß sie stehen bis sie geschickt sind, recht fortgepflantzt zu werden. Sie dienen im Winter abzuschneiden, da sie grosse Häupter haben, und der andere Kohl aus ist. Sie sind sehr süsse zu essen.

Der

Der wilde Kohl, bekömmt keine Häupter, sondern grosse Blätter, die sehr süsse schmecken, wenn sie gekocht sind. Man muß sie im Junio oder Julio säen, daß sie im Winter stehen bleiben, so werden sie im Frühling geschickt seyn, gegessen zu werden.

Krauß-Kohl, ist eine Gattung Kohl mit zanckigten, kerbigten Blättern, die mit vielen Farben gestreift sind. Er dienet zur Zierath, wird aber, so viel mir bewust, niemals gegessen. Man muß ihn im Martio säen, und ausstechen wie die Kraut-Pflantzen. Wenn man sie fortpflantzet, müssen sie zwey Schuh weit von einander stehen.

Kohl-Rüben, werden in einigen Gärten gezeuget, und der Rüben-gleiche Theil gekochet und gegessen. Diese Pflantze hat einen grossen Strunck, gerade über dem Grunde, und auf solchem wachsen Blätter wie Kohl, die auch gut zu essen, wenn sie gekocht sind. Man muß sie im Februario oder Martio säen.

Königs-Kertze, hat einen hohen und langen Stengel, sie wächset auch hie zu Lande an sandigten Orten gar häuffig, hat grosse grüne Blätter, und in der Mitten stehet die Kertze von schweflichter Farbe.

Königs-Krone, hat viereckigte grüne Blätter, und vier Stengel, worauf eine weisse Krone wächset. Sie trägt keinen Saamen.

Körfel-Kraut-Safft, oder das gebrannte Wasser davon getruncken, zertheilet das geronnene Blut im Leibe, so von Fallen, Stossen oder Schlagen entstanden. Das Kraut gepülvert, und mit Honig vermischt, darauf gelegt, wo der Krebs wächset, heilet ihn.

Korn-Blumen, sind kühler Natur; bringen Blumen von allerhand Farben, und sehen gut aus, wenn sie in ein Beet zusammen gesäet werden. Man kan sie entweder im Frühling, oder im Herbst säen; aber im Frühling ist es am besten. Blumen und Saamen in Wein gesotten, und getruncken, ist gut für Spinnen- und Scorpionen-Gifft. Das Wasser von Blumen gebrannt, soll gut seyn zu rothen Augen, darein gethan, und mit Tüchlein übergeschlagen.

Gemeine Kresse, Nasturtium, muß im ersten Blatt abgeschnitten, im Winter in Reyhen, unter einer Forme oder Rahmen, und vom Februario an bis in den October auf Beete gesäet werden. Man kan auch einige im Herbste säen, daß sie im Winter draussen stehen bleiben, denn die Blätter pflegen in einem Sallat etwas hitzig zu seyn.

Kraußigte Kresse, ist so hitzig als die andere, hat aber grosse kraußigte Blätter, und giebet einen guten Sallat. Sie mag eben so gesäet werden, wie bey der andern Art Kresse angewiesen worden.

Küh- oder Kuchenschell, ist hitzig und trocken. Wurtzel oder Saamen in Wein gesotten, und genützet, dienet denen, so mit dem Steine behafftet sind. Das Pulver durch einen Feder-Kiel in die Nase geblasen, machet Niesen. Der Safft in die Nase gezogen, reiniget das Hirn vom Schleim und Rotz.

Kümmel, erwärmet, trocknet, und ziehet zusammen. Mit Feigen im Weine gesotten und getruncken, benimmt den Husten, und räumet die Brust. Mit Eßig in Wasser gesotten und getruncken,

cken, benimmt das Keichen. Zerstossen und in die Nase gethan, soll das Bluten derselben stillen.

Kürbisse, sind kalter und wäßrichter Natur. Es giebt eine Art, deren Frucht eine Elle lang wird, und unterschiedene Gattungen, mit einer Frucht, wie Bouteillen, in die wohl ein Gallon, oder 4 Maaß hinein gehet; andere mit kleiner Frucht, die kaum ein halbes Maaß halten. Einige tragen runde Frucht, wie Pomerantzen, und andere von andern Gestalten. Sie sind alle sehr ausschweiffend, und müssen gepflanzt werden, wo sie an Pfählen oder Stützen hinan lauffen können. Allein man muß sie zu Ende des Martii auf ein Mist-Beet säen, und in keinen offenen Grund pflanzen, bis mitten im Mayen, so mag man einen guten Theil reife Kürbisse erwarten, absonderlich wenn man sie unter eine südliche Mauer pflantzet. Kürbis-Wasser mit Zucker vermischet und getruncken, dienet wider den hitzigen Husten, und machet den Stuhlgang fertig. Das gebrannte Wasser ist gut für das hitzige Haupt-Wehe. Die frischen mögen nützlich gegessen werden, doch, soferne der Magen nicht schwach ist, sondern gnugsame Krafft hat zu dauen, sonst werden sie leichtlich zerstört. Gekocht in Fleisch-Brühe, sind sie nützlich dem Cholerischen Magen, und in scharffen Fiebern, denn sie stillen den Durst und Hitze. Ein dürrer Kürbis, lange Zeit in Oel behalten, und gebrannt, und mit dem Saffte der heraus gepresset wird, die schmerzlichen Orte gesalbet, benimmt alle Schmerzen, sie seyn von Franzosen, Lähmungen, oder Flüssen, wie alt sie auch seyn, ist probat.

Die grosse Kürbis-Art, muß wie die andern Kürbisse aufgezogen werden, und hat man keiner Düngung nöthig, wenn man sie recht fortpflantzet.

L.

L*aburnum*, ist eine sehr schöne Pflantze, wenn sie in der Blüthe stehet, und hält eine gute Weile aus. Es bringet ein gut Theil Saamen, welchen man frühzeitig im Frühling säen kan, so wird man Pflanzen genug bekommen.

Lamberts-Nüsse, können von der Zeit an, da sie reif sind, bis zu Ende des Martii, entweder gesteckt, oder gesäet werden, und in einer Zeit von drey Jahren werden sie sehr gute Pflantzen abgeben.

Lattich, ist feuchter und kalter Substantz. Der zahme sonderlich, welcher zart und kraus ist, bekömmt dem hitzigen Magen wohl, solchen in der Speise genossen. Lattich gesotten zu einem Fuß-Bad, machet Schlaf. Mit Agrest gesotten und gegurgelt, ist gut wider das Hals-Geschwür und abgefallene Zäpflein.

Lavander, ist hitziger Eigenschafft. Die Blümlein in Wein gesotten, treiben den Harn, einen Trunck warm gethan, und iedesmal darauf gefastet. Lavendel in Eßig gesotten, oder erbeitzet, stillet das Zahn-Weh.

Lauch, wird starck in Ditschen und Brühen gebrauchet, und muß vom Saamen aufgezogen werden, den man im Martio säet, und im Junio soll man sie fortpflantzen, daß sie zum Winter-Gebrauch stehen bleiben.

Leber-Kraut, edel Leber-Kraut. Es giebt unterschiedene Sorten, welche alle im Frühling blühen. Als da sind: die einfache weisse, einfache blaue, und einfache Pfirsigfarbene, volle Pfirsigfarbene, und volle blaue. Sie müssen durch Zertheilung der Wurzeln, wenn sie verblühet haben, vermehret werden. Die einfachen Sorten blühen im Januario und Februario. Leber-Kraut ist kalter und trockner Eigenschafft. Im Weine gesotten und getruncken, eröffnet und heilet die verstopffte Leber, sonderlich denen, so sich sehr ermüdet haben; treibet auch den Harn, reiniget die Nieren und Blasen.

Lein-Kraut-Wasser, getruncken, fördert den Stuhlgang, vertreibet die gelbe Sucht, sonderlich so das Kraut mit Weine gesotten wird, und alsdenn getruncken, dienet auch, also gebraucht, die verstopffte Leber zu eröffnen.

Leuchel, ist warmer Complexion. Der Safft vom Kraut, oder das Pulver, in die Nase geblasen, machet Niesen, und erwecket diejenigen, welche der Schlag getroffen.

Liebstöckel, zahm und wild, sind trockner und hitziger Eigenschaft. Das gebrannte Wasser zertheilet und heilet das Hals- und Seiten-Geschwür, damit gegurgelt, und auch getruncken. Die Wurtzel mag eingemacht werden mit Eßig und Saltz.

Die Lilie, ob sie schon eine alte Pflantze ist, giebt sie doch grossen Gärten ein schön Ansehen, wenn man alle Arten hat, deren über zehen sind, als: die gemeine weisse, die volle weisse, die weißstreiffigte, und weisse Lilie mit gestreiften Blättern, die den gantzen Winter mit ihren Blättern ein fein

An-

Ansehen machet. Alsdenn sind die Orange-Lilie, mit schäckigten Blättern, die Römische Lilie, die Feuer-Lilie, und zwo oder drey andere Sorten. Alle diese haben eine schuppigte Wurtzel, wie iedermann bekannt, und werden durch Absetzlinge vermehret, oder auch nur durch die Schuppen, oder Zwiebel-Schalen: allein man muß sie nicht fortsetzen, als wenn sie keine grünen Blätter haben, wenn sie zunehmen sollen. Die Zeit hierzu ist um das Ende des Julii oder im Augusto, da man ihre Wurzeln zertheilen kan. Lilien sind warmer und feuchter Eigenschafft. Das weisse Lilien-Wasser getruncken, dienet vor die entzündete Leber, eröffnet die Wasser-Sucht, und treibet die Geburt ohne Schaden. Das Oel heilet und treibet allerhand hitzige Schmertzen und Brand vom Feuer, damit gesalbet, und die weisen Blätter damit übergeleget.

Limonien-Safft, gebrannt und das Angesicht damit gewaschen, machet es lauter und klar, desgleichen vertreibet er andere Flecken am Leibe.

Linden-Baum-Saamen, muß im Februario oder Martio in Beete von feiner gesiebter Erde gesäet werden. Wenn man so glücklich wäre, einen mit streiffigten Blättern aufzuziehen, würde es ein Baum seyn, der hoch zu schätzen wäre.

Linsen, wohl gesotten, darnach gestossen und übergelegt, stillen das Bluten der Wunden. In Eßig gekocht, und pflasterweise aufgelegt, vertreiben die Kröpffe und harte Geschwulst. Linsen-Brüh, zubereitet mit Agresta oder Eßig, ist gut. Welche aber die Linsen essen in ihrer Substanz, in vieler Menge, und lange Zeit, fallen bald in ein viertägig

gig Fieber, und werden geneigt zu Aussatze, denn sie sind melancholischer Eigenschafft.

Löffel-Kraut, **Scharbock-Graß**, wird von vielen gebrauchet, und muß im Martio an einen schattichten Ort gepflanzet werden.

Lorbeern, und das Laub, sind warmer und trockener Eigenschafft. Sie sind im Februario oder Martio zu säen, und pflegen bald aufzukommen. Der Saame von dem Lauro Cerasio, oder Kirsch-Lorber muß im Martio gesäet werden. Er ist von Natur der Kirsch-Kerne, was sein Aufkommen anbetrifft. Es würde ein gutes Glück seyn, einigen aufzuziehen mit weissen oder gelben Streiffen am Rande der Blätter; wiewohl wir bereits einen gar schön streiffigten haben, wie ich in Mr. Fairchilds Garten zu Hoxton gesehen. Lorbeern zerstossen, mit Wein getruncken, ist gut wider die Stiche der Scorpionen u. Spinnen. Lorbeer-Oel erwärmet die erfrornen Spann-Adern und Nerven. Wer ein blödes Haupt hat, der stosse Lorbeern, thue die in ein Säcklein, und lege es Nachts auf die Scheitel, er geneset.

Lungen-Kraut, ist trockner Natur. In Wein gesotten, heilet die versehrte Lunge und Leber, wehret aller Hitze, und stillet den Haupt-Fluß. Das Pulver davon in die Wunden gestreuet, zwinget sie zusammen mit eilender Heilung.

Lylac, machet eine sehr gute Parade in einem Garten, es mag der blaue, purpurfarbene, oder weisse seyn. Diese werden durch Säuglinge von der Wurzel vermehret, die man im Februario oder September fortpflanzet. Man kann eine auf

die

die andere einwölben, also, daß die Pflantze, welche der Persianische Jesmin genennet wird, in der That ein Lylac ist, und auf eine in der Lylac-Art eingewölbet werden mag, wie ich mir habe sagen lassen. Oder, man kann sie auch durch Absetzlinge von der Wurtzel, gleich dem andern Lylac, vermehren. Ich habe eine Art Lylac, welche streiffigte Blätter hat, und dahero sehr fein anzusehen ist.

M.

Mandeln, oder **Mandelkern**, sind zweyerley, süsse und bittere, sollen beyde im Februario mit samt ihren Schalen gestecket werden. Sie wachsen sehr schnell, und man kan sie lassen tragen, oder einige Arten Pfersigen darauf inoculiren. Die süssen sind warm und feuchte im ersten Grad, bequem zu der Arzney, lieblich, und schaden weniger, denn andere Früchte. Sie sind fast in allen Kranckheiten zu gebrauchen. Gedürret sind sie nüzlich dem Magen u. Haupte, machen einen temperirten Schlaf, und wehren, daß die Dämpfe nicht in das Gehirn aufsteigen. Derohalben sind sie gut, denen der Wein schadet. Auf die Speise, mit Zucker überzogen, genommen, bewegen zum Schlaf. Die Mandel-Milch, die als ein Kühl-Tranck in der Apothecke den Patienten bey grosser Hitze verschrieben wird, und von Kürbis- Melonen- und andern Kernen noch unterschiedene Zusätze bekömmt, wird sehr gerühmt.

Mäusdorn, ist mittelmäßiger Wärme. Der Saame wird gebraucht in der Artzney für den Stein, Harn-Wind und Weiber-Blödigkeit.

Mäus-Ohr, das grosse ist feuchter Natur; das gebrannte Wasser davon ist gut für innerliche Hitze des Herzens, des Magens, und der Leber, getruncken, und äuserlich übergeschlagen. Der ausgedruckte Safft in die schmertzlichen Ohren gethan, benimmt das Stechen und Sausen. Die kleinen Mäus-Oehrlein sind warmer Natur. Die gesottene Brühe davon ist gut für die Fäule des Mundes und Schäden heimlicher Glieder.

Magsaamen, ist kühle, bringet Ruhe, und machet schlafen. Der Safft, Opium genannt, ist kräftiger, aber auch schädlicher im Leibe zu gebrauchen.

Küchen-Majoran, ist ein süsses Kraut, das unterschiedene Jahre währet, und muß von Zweiglein aufgezogen werden, die man im Mertzen pflantzet, oder indem man die Wurtzeln zertheilet. Aber dieses Kraut ist im kalten Wetter, wenn es gefrieret, nicht angenehm; daher man einigen Sommer-Majoran gedörret haben soll, zum Gebrauch auf den Winter.

Süsser Sommer-Majoran, muß im April gesäet, ausgerauffet, und um das Ende des Sommers in Schatten getrocknet, und an einem trockenen Orte in papiernen Säcken aufbehalten werden.

Majoran, ist warm und trocken. Das Kraut, in weisen Wein gesotten, ist nütz getruncken denen, so anfahen, wassersüchtig zu werden. Safft oder Wasser davon in die Nase gethan, stärcket das Hirn, machet niesen, erwecket die Schlafsüchtigen. Das gebrannte Wasser auf die Zunge gestrichen, bringet die Sprache wieder. Es erfreuet und stärcket das Hirn und Gedächtniß wunderbarlich.

Mangolt, das Kraut oder Saamen in Wein gesotten und getruncken, stillet den rothen Bauchfluß. Die Blätter von Garten-Mangolt grün zerstossen, und über die Schäden gelegt, so um sich fressen, heilen dieselben. Die Wurtzeln werden gekocht, und bißweilen im Winter vor Sallat gegessen.

Mannstreu-Wurtzel angehengt, soll die Kopf- und Ohren-Geschwüre zertheilen und vertreiben.

Marien-Röslein, sind hitziger Natur. Der Saame davon, eines halben Loths schwer, in Wasser oder Wein getruncken, treibet die Galle durch den Stuhlgang aus. Die Blätter, grün aufgeleget, oder dürre aufgestreuet, heilen die frischen Wunden und alten Schäden. Die Wurtzel gekäuet, ziehet den Schleim vom Haupte.

Masslieben-oder Gänse-Blümlein-Wasser, gebrannt, und getruncken, kühlet die Leber, und löschet innerliche Hitze. Die grünen Blätter sind heilsam zu allen hitzigen Wunden darauf gelegt. Suche ferner **Gänse-Blümlein**.

Mattenkümmel-Wurtz, in der Küche wie gelbe Rüben bereitet, ist ein herrlich Mittel, den Magen zu erwärmen, und den Harn zu bewegen.

Mauer-Pfeffer, ist kalt und feucht. Das gebrannte Wasser oder Safft ist in hitzigen Kranckheiten dienlich.

Mauer-Kraut, Tag und Nacht, ist von unterschiedenen Arten. Das volle gelbe, das volle weisse, so sehr rar, und das grosse einfache gelbe, mit rothstreiffigten Blumen-Blättern. Dieses sind die Arten, welche gemeiniglich in einem Garten aufgezogen werden. Man mag sie alle vermehren,

indem man im Martio, Junio, oder Julio Schnittlinge davon pflanzet. Aber die grosse einfache Gattung kan durch Saamen, den man im Martio säet, aufgezogen werden. Diese grosse Gattung ist eine Sorte von **blütigem Mauer-Kraut**, welches an einigen Orten volle Blumen hat, und kan alsdenn von Schnittlingen aufgezogen werden.

Mauer-Raute, in Wein oder Honig-Wasser gesotten, und etliche Tage nach einander getruncken, eröffnet die Verstopffung der Leber, treibet aus die gelbe Sucht, reiniget die Lungen- und Brust-Geschwüre, legt das Keichen, erweichet das geschwollene Milz, treibet Melancholey durch den Harn aus, und beweget den Stein.

Maulbeere, bekommen der hitzigen Leber sehr wohl. Der Safft aus den Blättern gepresset, und davon getruncken, heilet Spinnen-Stich. Die Blätter mit Eßig übergelegt, löschen den Brand.

Meger-Kraut, ist von Natur trocken. Die Wurzel in süssem Weine gesotten, und getruncken, erwecket Lust zur Unkeuschheit. Das Kraut mit der gelben Blume zerstossen und aufgelegt, löschet den Brand, und heilet was vom Feuer versehret ist.

Meer-Hirsen-Saamen, im Weine getruncken, bricht den Blasen-Stein, und treibet denselben mit Gewalt.

Meer-Linsen-Wasser, gebrannt, und dem zur Zeit der Pestilentz entzündeten Leibe dasselbe zu trincken gegeben, ist demselben sehr dienlich. Gedachtes Wasser ist gut der entzündeten Leber, leinene Tüchlein darinn genetzet, und warm über die rechte Seite geschlagen.

Meer-Rettig, wird roh gerieben oder geschabet zu Tütschen. Man vermehret ihn, indem man den Grund tief gräbet, und die knotigten Stückgen von der Wurtzel um den September oder Februarium stecket.

Meerrettig-Safft, etliche Tage eingenommen, heilet die versehrte Lunge, und ist eine besondere Arzeney den abnehmenden Lungensüchtigen.

Meer-Zwiebel-Eßig, in Mund gehalten, steiffet festiglich die wacklenden Zähne, und vertreibet auch, also gebraucht, den bösen Athem. Diesen Eßig in die Ohren gethan, zertheilet die zähen Flüsse, davon das Gehör verhindert wird.

Meister-Wurtz, ist hitziger, scharffer Natur. In Weine gesotten, dienet solches wohl der kalten Lunge, für Keuchen und feuchten Husten, Abends und Morgens getruncken. Der Safft etzet und verzehret faul Fleisch, und zertheilet geronnen Blut.

Melissen oder Mutter-Kraut, ist warm im andern, und trocken im ersten Grad. Man vermehret es durch Zertheilung der Wurtzel im Martio und Herbste. Es stärcket das Haupt, stillet die Flüsse, hilfft der fallenden Sucht, bringt wieder die verfallene Sprache, treibet den Harn, und befördert den Weibern ihre Blume. Das Kraut zerstossen und aufgelegt, heilet allerley frische Wunden; wird auch bisweilen in kühlenden Tráncken und zum Distilliren gebraucht.

Melonen, sind nicht so schwer aufzuziehen, als die meisten dafür halten. Man muß sie zu Anfang des Februarii in ein Mist-Beet säen, und sie ausstechen wie die Gurcken; und wenn die Pflan-

zen ein grosses Blatt bekommen haben, pflanze man sie fort auf ein frisches Mist-Beet, unter Formen und Gläsern, drey oder vier Pflantzen in ein Loch, und lasse die Pflantzen fortlauffen, ohne die falschen Blüthen abzuschneiden, denn sie tragen zu Beförderung und Befestigung der Frucht bey: und wenn die Pflantzen nicht sehr mit Beschneiden gestöret werden, kan man gute Melonen bekommen. Oder, man kan auch einigen Melonen-Saamen im Martio auf ein Mist-Beet säen; und wenn sie geschickt sind, fortgepflanzt zu werden, setze man sie unter eine südliche Mauer, und halte sie mit Glaß-Glocken bedecket, bis die Fröste vorüber sind, und, indem man ihnen Anleitung giebet, an der Mauer hinan zu lauffen, wird man gute reife Frucht im Uberfluß bekommen. Denn Melonen und Gurcken haben die Art, an allem, woran sie sich können anhalten, hinan zu lauffen, welches auch aus ihren Häkgen abzunehmen wäre, wenn es die Erfahrung nicht bezeugete. Die Wärme der Mauer träget zu Reifung der Früchte bey. Es giebt unterschiedene Arten Melonen und Gurcken; aber die Französischen und Rußischen tragen und arten in Englischen Gärten am besten. Die Italiänischen Melonen lauffen in Wein aus, und tragen nicht wohl. Und was die Gurcken anlanget, ist die türckische Art von einer grossen Frucht, aber kein sonderlicher Träger; desgleichen auch die lang- und kurtz-stachlichten Gurcken. Die kurze Gattung kömmt frühzeitig, doch nicht so bald als die frühzeitigen traubigten Gurcken. Melonen sind der mehreste Theil roth an Farbe, etliche unter ihnen sind weiß, welche eines guten Geschmaks und

Geruchs sind, und ohne Furcht mögen gereichet werden, denen welche Hitze im Magen oder andern Orten zur Sommerszeit haben. Solche Melonen mögen gegessen werden bey dem Anfang des Essens, nachdem eines jeglichen Magen mit seiner Wärme, viel oder wenig, verdauen mag. Doch soll in keinerley Wege darauf getruncken werden. Melonen, die wir gemeiniglich brauchen, sind geneigt zur Zerstörung, werden verkehrt in die Feuchtigkeiten, welche sie am Magen finden, sie seyn Phlegmatisch oder Cholerisch, derohalben schaden sie dem Magen, laxiren das Gedärm, und machen es schlüpferig. Und wenn sie eine Speise im Magen finden, von wegen ihrer Schlüpfrigkeit, so treiben sie selbige heraus von ihrer vollkommenen Verdauung, und folgt, daß sie verkehrt werden in böse Feuchtigkeiten, davon erfolget grosser Schaden, verursachen Aufblehen, Windigkeit, Undauen und Unwillen. Damit nun solche schädliche Feuchtigkeiten nicht daraus folgen, soll darauf ein guter Wein getruncken werden, zumal von den Phlegmaticis, und denen, die eines schwachen Magens sind, oder in Ermangelung des Weins, etwas Eingemachtes, das hitzig sey, als Jngber, oder dergleichen genommen werden. Melonen-Saamen hat viel guter Eigenschafft, fertiget den Harn, und treibet den Sand und Stein aus den Nieren und Blasen. Melonen mögen in hitzigen Seuchen genützet werden. Melonen-Kerne groß und klein, sind nützlich in der Artzney wider die Harn-Winde und andere Gebrechen der Nieren und Blasen. Die Wurtzel zerstossen, mit Honig vermischt, und übergelegt, heilet die flüßigen Geschwüre.

Melten-Saamen, zerstossen und mit Honig-Wasser getruncken, zertheilet und vertreibet die gelbe Sucht. Der Saame eines halben Loths schwer eingenommen, beweget nicht allein den Stuhlgang, sondern auch das Würgen. Die Blätter gestossen, und über die entzündeten Glieder gelegt, löschen die Hitze.

Menwel-Wurtz, zahm und wild, Safft und Wasser ist alles gar nütze und gut, allerhand Raute und Grind zu heilen, sonderlich die eiterichten Geschwüre, die von Hitze entstanden sind.

Mertzen-Violen-Syrup, zwey oder drey Löffel voll eingenommen, tilget die brennende Hitze der schnellen Fieber, behält den Bauch offen, stärcket das Hertz, stillet das Seitenstechen, und ist nütz und gut in allen hitzigen Kranckheiten.

Mespeln, sind allesammt einer kalten und trocknen Eigenschafft. Der Stein daraus zu Pulver gestossen, und eines Quintleins schwer in einem Trunck weissen Wein, darinn zuvor Petersilien-Wurtzel gesotten ist, eingenommen, bricht und treibet den Stein gewaltig.

Metter, ist warmer und trockner Eigenschaft. Das Kraut, oder der Safft davon eingenommen, laxiret und treibet aus die Galle, die zähen Phlegmata und die Würme.

Meyen-Blumen, sind warmer Eigenschafft. Das Wasser, das etlichemal distillirt, und mit gutem starcken Weine eingebeitzet ist, bringet die Sprache wieder. Der Safft, oder die Blümlein, gesotten, und die Brühe davon getruncken, ist gut für den Schlag, Schwindel, fallende Sucht, Lähmung und tunckle Augen.

Das **Mezareon**, muß unter den Blumen-Sträuchern nicht vergessen werden, wegen seiner lieblichen und angenehmen Blumen, welche im Januario blühen. Es giebt zwo Arten, eine mit rothen, und die andere mit weissen Blumen, sie sind beyde sehr wohlriechend, und stehen auch schön, wenn ihre Beeren reif sind. Gleichwie aber diese Pflantzen von Saamen aufgezogen werden müssen; also muß man die Beeren nicht lange hängen lassen, nachdem sie reif sind: denn die Vögel werden sie bald verderben. Man kan sie eine Weile hernach säen, wenn man sie gesammlet hat. Oder, wenn man es frühzeitig im Frühlinge thut, wird es eben so gut seyn. Man kan auch eine Gattung auf die andere pfropffen oder einwölben.

Michael-Wurtz, hat kein Kraut, die Blüthe steiget sofort aus der Wurtzel heran, ist blau und hat schwartze Körner, wird aber sehr selten gefunden.

Mistel, in Wasser gesotten, und darein gesessen, stillet das Mutter-Wehe. Aus Mistel- und Schafgarben-Safft ein Pflaster gemacht und aufgelegt, ist gut zu den Brüchen der jungen Kinder.

Modelgeer-Wasser, vom Kraut und Wurzel gebrannt, und getruncken, räumet die Brust, und zertheilet allen Gifft: derohalben brauchet man dieses Wasser nicht unbillig vor die Pestilentz.

Monraute, ist nicht allein trocken, sondern auch kalt. Der Tranck davon dienet wider das Blutspeyen, Durchlauf, rothe Ruhr, und weissen Weiber-Fluß.

Moos an Bäumen, dienet wider den Durchlauf und Uibelkeit des Magens, stillet das Bluten, trocknet die bösen Feuchtigkeiten, und reiniget die

Na-

Natur, wächst gerne in dunckeln Wäldern, an den Felsen und Bäumen, theils auch an der Erde, wo die Sonne nicht hinscheinet. Moos in Wasser, oder rothen Wein gesotten, und denen, so die rothe Ruhr, oder den Durchlauf haben, eingegeben, ist ihnen trefflich nützlich.

Gelbe Möhren, sollen im Februario u. Martio in wohlgegrabenen lockern Grund gesäet werden. Man muß sie harcken, damit nicht zwo zusammen wachsen; denn wenn sie es thun, wurzeln sie nicht recht. Man mag einige im Augusto säen, daß sie im Winter stehen bleiben, und im Frühlinge bald ausgezogen werden können. Es giebt eine weisse Möhre, die kan im Frühling mit der gelben Möhre gesäet werden.

Die rothe oder **purpurfarbene Möhre**, ist die beste, und muß wie die andern gesäet werden.

Voller Mohn, streiffigt und schlecht, ist sehr schön, und von mancherley Farben; und der Korn-Mohn, mit vollen streiffigten Blumen, stehet so fein, als Carnation. Man kan ihn im Martio oder April säen, drey oder vier Saamenkörner auf einen Fleck, oder ein gantz Beet voll. Man kan ihn gleichfalls im September säen, daß er den Winter stehen bleibe, und im Sommer frühzeitig blühen möge.

Moly, bringet Büschelgen Blumen, gleich den Sterngen von Bethlehem, aber nicht alle von einerley Farben: denn einige sind weiß, einige gelb, und einige buntscheckigt. Sie stehen gar schön in einem Garten. Aber wenn man die grünen Blätter zerquetschet, riechen sie so starck, als Knoblauch, daß man sollte meynen, man hätte Knoblauch zerquetschet. Die Wurzeln sind zwieblicht, und mö-

gen fortgepflantzet werden, wenn kein Blatt oder Blume mehr dran ist.

Münchs-Kappe, suche **Wolffskraut.**

Münchs-Blatte, blühet blau, hat einen Stengel, eine blaue Krone, und grün und blau gesprengte Blätter. Sie öffnet Miltz und Leber, heilet innerliche Wunden, Magen, Lunge und Leber, stillet das Blut, und treibet allen Schleim und böses Geblüt aus dem Leibe.

Müntze, ziehet man auf, indem man im Februario die Wurtzel zertheilet. Die jungen Keimgen sind gut in Sallaten, und gekocht zu vielen Brühen, wie auch zum Distilliren. Man soll einige abschneiden, weil sie jung ist, und dörren, wie den Majoran, zum Winter-Gebrauch: denn alsdenn hat man keine grüne Müntze, als die auf Mist-Beeten wächset. Müntze erwärmet und ziehet zusammen. Mit Gersten-Mehl und Wein gesotten, bis es dicke wird, und Pflaster-weise übergelegt, vertreibet Geschwulst und Geschwüre.

Muscaten-Nuß-Baum, wächset auf der Insul Banda, seine Gröse ist fast als ein Apffel-Baum, wenn er sein hohes Alter erreichet, ist die Rinde weißgrau, die Blätter sind länglichter, als die Kirsch-Blätter, jedoch steif und hart, wie die Lorbeer-Blätter, seine Blüthe ist weit grösser, als die Blüthe von Apricosen oder Pfirschen, seine Früchte, wenn sie zeitig oder reif, sind wie die Pfirschen, und wenn die äusserste Schaale, welche einen halben Finger dicke ist, hinweg gebrochen, lieget alsdenn wie Adern um einer harten Schaalen die Muscaten-Blum-Blätter, da dieselbigen hinweg genommen, und

obge-

obgedachte Schaale, welche ohngefähr einen halben Messer-Rücken, oder wie unsere welsche Nüsse dicke ist, zerschlagen, oder mit Kalck abgebeitzet wird, lieget alsdenn erst hohl und klappert die rechte Nuß darinnen. Die Blätter sollen gut vor Kopfweh, Mutter-Beschwerung und Colica seyn. Die Frucht, oder grünen Nüsse, wenn sie mit ihrer äussersten grünen Schalen, gleichwie unsere welsche Nüsse eingemacht werden, ist ein vortreffliches Präservativ vor die ungesunde Lufft, früh nüchtern zu essen. Ja es kan die Krancken selbst kräfftiglich laben, und mit frischen Geistern aufmuntern. Die Nuß soll das Gehirn stärcken, das Gedächtniß schärffen, den verdorbenen Magen erwärmen und stärcken, die Flatus oder Winde vertreiben, einen guten Athem machen, den Urin treiben, und die rothe Ruhr stopffen. Summa, sie dienet vor allerley Gebrechen des Haupts, Gehirns, Magens, der Leber und die Mutterbeschwerung. Das Oel aber vor ietztgedachte Gebrechen ist besser und kräftiger, als die Nuß an sich selbst. Die Blume soll aus der massen einem kalten verderbten Magen aufhelffen, und alle böse Feuchtigkeiten und auffsteigende Winde vertreiben. Die Nüsse sind zweyerley, als männlichen und weiblichen Geschlechts. Die Männgens sind schwartzbraun, und noch einmal so lang, als die Weibgen, jedoch ist diese letztere Art gen. foem. die beste und kräftigste.

Muscipula, *Lychnis viscosa*, wird bisweilen an Ränder gesäet, ist aber zu hoch. Man kan es im Martio, April oder May säen.

Mutter- oder Fieber-Kraut, bringet sehr volle Blumen in grosser Menge. Wird vermehret, indem

dem man die Pflantze im Frühling oder Herbst zertheilet. Ist eine gute Ast-Topff-Blume, wird aber nicht von Saamen aufgezogen.

Myrthen-Beeren, müssen in Töpffen oder Kästgen von guter gesiebter und auserlesener Erde im Februario gesäet werden: wiewohl einige den Saamen lieber stecken, so bald er reif ist. Beydes gehet an. Aber im Winter muß man sie ins Hauß setzen.

N.

Nachtschatten-Blätter, in dem grossen hitzigen Haupt-Wehe übergelegt, stillen den Schmertzen mit Niederdruckung der grossen Hitze. Der Saft mit Eyerweiß temperirt, und auf die brennende fließende Augen gelegt, stillet den Fluß mit Hinlegung des Schmertzens.

Nabel-Kraut, suche **Venus-Kraut**.

Der Nägel-Baum, der Insuln, wo sie befindlich sind 5 an der Zahl, welche unterm Aequinoctial liegen, von dannen sie in die gantze Welt verführet werden. Die Bäume, woran sie wachsen, sind gleich den Lorbeer-Bäumen, ihre Blumen sind erstlich weiß, darnach grün, aufs letzte roth und härtlich, aus welchen die Frucht oder Nägelein werden. Wenn die Blumen grün sind, haben sie einen über alle massen lieblichen Geruch, dessen Annehmlichkeit mit keinem andern zu vergleichen stehet. Die Nägelein wachsen dichte bey einander in grosser Menge, darnach werden sie von den Indianern gepflücket, und an der Sonne auf Stroh, oder bastenen Decken, getrocknet, und wenn sie gnug getrock-

getrocknet, müssen sie dunckelgelb seyn. Wenn sie ihnen die schwartze Couleur geben, werden sie geräuchert. Die Nägelein aber, so man Mutter-Nägelein heist, sind die, welche man biß in das andere Jahr, wenn man wieder Früchte lieset, stehen lässet, welche auch, gleich den Muscaten-Nüssen, eingemachet, vortreflich zu essen sind, und einem vermatteten merckliche neue Lebens-Kräffte geben. Es ist zu verwundern, daß, wo diese Nägel-Bäume wachsen, kein Spürgen Graß auf oder nebst seinen Stamm aufkommet, weil dieser Baum, gleichwie der Magnet das Eisen, alle Feuchtigkeit der andern Erd-Gewächse nach sich zieht, denn sie im höchsten Grad trocken und hitzig seyn, also, daß wenn man sie in einem Gemach von ihren Stiehlen reiniget, und ein grosses Becken mit Wasser über Nacht darzu setzet, auf den Morgen nicht ein Tröpfgen mehr findet, sondern die Nägelein werden es alle an sich gezogen haben, welches Kunststück sich die Herren Materialisten zu Nutze machen, daß sie schwer wiegen. Die Nälcken-Bäume wachsen nicht gerne allzu nahe an der See, auch nicht gerne allzuweit davon, und wenn ein fruchtbar Jahr ist, so tragen sie mehr Früchte als Blätter. Wenn sie abgenommen werden, werden sie mit keinen Händen angerühret, welches allzu langsam hergehen sollte, sondern die Einwohner des Landes breiten Decken unter die Bäume, oder kehren rein und ziehen sie hernach mit bastenen Leingen ab. Sie dürfen auch nicht fortgepflantzet werden, sondern sie vermehren sich selbsten, wie unsre Eich-Bäume; desgleichen auch die Muscaten-Nüsse thun,

thun. Von den trocknen Nägelein machen sie allerhand zu des Menschen Gesundheit vortrefliche Conserven. Item, wenn sie noch grün sind, werden sie in Eßig eingelegt. Item, von den grünen Wasser abgedestilliret, wird zu allerhand rarer Medicin gebrauchet. Die Blätter dieser Nägel-Bäume sind wie Lorbeer-Blätter, von grüner Couleur, jedoch etwas schmäler, wie die Mandel-Bäume, das Wasser, so von den grünen Nägelein gebrannt wird, ist von einen aus der massen starcken Geruch, welches statt eines Schlag-Wassers kann gebrauchet werden. Item, ein wenig eingenommen, treibet böse Feuchtigkeit durch den Schweiß ab. Nägelein zu Pulver gestossen, und auf den Würbel gebunden, benimmt Haupt-Weh. Item, es verhindert die aufsteigenden Winde im Leibe, und verstärcket Magen und Leber, verhilfft die ungesunden Speisen vertrauen. Etwas in die Augen gestreuet, stärcket das Gesichte. Item, 4 Drachmas in Milch getruncken, stärcket die Natur, und fördert den Venus-Handel.

Nägelein, sind mittelmäßiger Temperatur. Die Blumen gepülvert, und früh getruncken, bewahren vor der Trunckenheit. Das Kraut gesotten in Wasser, auf die Schlaf-Adern gestrichen, benimmt das Haupt-Wehe.

Näggel-Blumen, mögen von Saamen, den man im April säet, aufgezogen werden, wenn man gesonnen, sie wegen der Variation zu versuchen. Oder, wenn man die Arten, die man allbereit hat, vermehren will, muß solches durch Leger geschehen, so bald die Setzlinge groß genug sind, gelegt zu werden.

Wenn

Wenn man sie von Saamen aufziehet, nehme man den Saamen von den besten Blumen, so wird man gewiß befinden, daß einige gute mit darunter aufkommen. Bey Legung dieser Blumen, muß man die Erde fein sauber machen, und es den Legern nicht an Wasser mangeln lassen, so werden sie in sechs Wochen einwurtzeln. Im September nehme man sie heraus, und setze sie in Töpfe, oder pflantze sie in Beete, daß sie blühen mögen. Denn sie im Frühling zu pflantzen, ist nicht zu gut: sie werden stärcker blühen, wenn sie im Herbst gepflantzet werden. Die Zeit, da sie blühen ist im Julio und Augusto.

Die Narcisse, ist eine feine Pflantze, und blühet frühzeitig im Frühling, fänget im Martio an, und höret im Mayen auf. Das ist, alle Sorten blühen so lang. Und ihre Blätter und Blumen-Stengel werden im Julio dürre seyn, alsdenn kann man sie heraus nehmen und fortpflantzen, und sie durch Absonderung der Absetzlinge vermehren. Ich habe hören sagen, daß einige gute Veränderungen von Saamen aufgezogen, wenn sie solchen gesäet, so bald er reif gewesen, also daß man es mit geringer Mühe versuchen kann: es währet aber vier biß fünf Jahre, ehe sie blühen. Sie geben eine feine Ränder-Blume, und ich glaube, es sind deren bereits mehr als funfzig Sorten, wenn man dem Holländischen Catalogo trauen darf. Dieses sind alles bulböse oder zwieblichte Wurtzeln, absonderlich die gelben und weissen. Die Zwiebeln davon, grün zerstossen, und mit ihrem Safte also warm übergeschlagen, hefften und heilen

heilen nicht allein Wunden, sondern auch die zerhauenen Spann-Adern.

Narren-Kolben, zerstossen und aufgelegt, stillen den Blutgang. Die Kolben mit alten Schweinen-Schmeer übergeschlagen, soll eine gute Artzney seyn, den Brand zu löschen.

Natter-Wurtz, gepülvert, und mit dem gebrannten Wasser vermischet, eingenommen, zertheilet das geronnene Blut im Leibe, so vom Fallen oder Stossen zusammen gelauffen ist, desgleichen die gelbe Sucht.

Natter-Zünglein, stossen etliche mit Schweine-Schmaltz, und schlagen solches Pflasterweiß über, alle hitzige Geschwulst des kalten Brands zu verhüten. Natter-Zünglein in rothen Wein gesotten, und die rothen flüßigen Augen damit säuberlich gewaschen oder genutzet, heilet sie.

Die Nelcke, oder schlechte Nägel-Blume, ist eine sehr wohlriechende und schöne Blume, von vielen Veränderungen, einige einfach, in der Mitten artig mit roth bezeichnet, wird die **Phasanäugigte** Nelcke genennet, eine Gattung fast so groß als eine *Carnation*, und doppelt mit dem **Phasan**-Auge in der Mitten, mit kurtzen Stengeln. Eine andere sehr kurtze, die **volle weisse Holländische Zwerg-Nelcke** genannt. Eine andere volle rothe Nelcke, und eine streiffigte Gattung, **die grauköpffigte Nelcke** genannt, welche den gantzen Winter blühet, wenn sie in einem Grün-Hauße beschirmet wird; und die **Chineser-Nelcke**, welches eine sehr feine Gattung ist, und bringet Blumen, die in der Mitte fein bezeich-

zeichnet und von mancherley Farben sind. Auch die Rochester-Nelcke ist eine sehr gute Sorte, Rändereyen zu machen, und blühet voll und kurtz. Man kan alle diese aufziehen, wenn sie Saamen tragen, indem man sie im Martio säet: allein sie werden nicht eher blühen, als das andere Jahr, ausser die Chineser-Nelcke, welche denselben Sommer blühet. Man kan alle diese durch Leger vermehren, wie die Carnations. Die meisten von ihnen blühen einen Monat eher, als die Carnations, und währen eine gute Weile.

Nepten, mit Wein getruncken, treibet aus die Spul-Würme, machet schwitzen, eröffnet Leber und Miltz, erwärmet die kalten Nieren, stillet das Mutter-Weh, fördert die Blume, sonderlich wenn die Kräuter mit Wein gesotten und getruncken werden.

Nesseln, sind warmer Eigenschafft, doch etwas blästig. Die Blätter mit Wein gesotten und getruncken, erweichen den harten Bauch, zertheilen die Wunden, stillen das Grimmen, treiben den Harn, reinigen die Lenden, und reitzen zu den ehelichen Wercken.

Nieß-Wurtz, ist zweyerley, schwartze und weisse, sind beyde hitziger und trockner Art, und in einigen curiösen Gärten anzutreffen. Die schwartze wird **Christ-Wurtz** (Christmas flovver) genennet, und bringet eine grosse weisse Blume, so groß als eine Rose, ist aber von Rücken oder hintern Theil mit roth gezeichnet. Sie blühet im Januario, und bisweilen noch eher. Die weisse **Nieß-Wurtz** ist von zwo Arten, die nur an Farbe unterschieden

 sind.

sind. Eine Sorte bringet lange Spitzen von grünlichen, und die andere lange Spitzen von schwärtzlichen Blumen; aber beyde haben gefaltete Blätter, fast wie der kleine Wegerich, jedoch viel grösser. Man kan die schwartze Nieß-Wurtz durch Zertheilung der Wurzel im September, und die weisse entweder im Februario, oder September, vermehren; aber vom Saamen wird wenig daraus werden. Die schwartze Nieß-Wurtz in alte Schäden oder Fisteln gepülvert, reiniget dieselben wunderbarlich. Die weisse, mit Majoran-Kraut, in die Nase genommen, reiniget das Gehirn, und machet Niesen. In Eßig gesotten, und denselben in Mund gehalten, benimmt das Zahn-Weh.

Nigella Romana, oder **der Teuffel im Busch**, ist eine sehr seltsame Art von einer Pflantze, und mag im Martio oder April gesäet werden.

Nonpareil, davon gemeiniglich eine, die scharlachfarbene, Lychnis genennet wird. Eine Art bringet eine feine volle Scharlach-Blume, welche die volle scharlachfarbene Lychnis ist. Und eine andere mit einer einfachen Scharlach-Blume, die auch wohl aussiehet. Auch giebt es noch eine andere Art von Nonpareil mit vollen weissen Blumen, und eine mit einfachen. Sie können alle durch Absetzlinge, die man im Martio absondert, vermehret werden. Die einfachen aber kan man auch vermehren, wenn man den Saamen im Martio oder April säet.

Nüsse, (Welsche,) sind warmer und trockner Eigenschaft, derohalben schaden sie desto weniger einem kalten Magen, aber die grünen sind besser, und von guter Dauung, doch machen sie Wehtage des

Haupts,

Haupts, und bewegen Aufstossen, zumal wenn sie zu Anfange der Mahlzeit genommen werden. Averrois meldet: welcher ihrer viel isset, dem machen sie eine grosse stammlende Zunge, heischern Halß, bewegen das Undauen, und den Bauch-Fluß.

Nüsse, Haselnüsse, sind ein wenig warm, und weniger trocken, von böser Dauung, wenn sie nicht zubereitet gegessen werden: denn sie machen Entzündung und Windigkeit, mehren die Choleram, und Wehtage des Haupts, derohalben bekommen sie denen nicht, die Fieber haben. Aber so sie gedörret werden, sind sie dem Haupte nützlich, zumal einem, der Beschwerung von der Kälte darinnen hat.

O.

Obst-Bäume, als: Apricosen, Nectarinen, Pfersigen, Pflaumen, Kirschen, Aepffel, Birnen, Quitten, Mispeln, Feigen, Wein-Trauben, Maulbeeren, welsche Nüsse, Johannis-Beeren, weisse Holländische Corinthen, Himbeeren und Erdbeeren, mit allen ihren unterschiedenen Arten und Variationibus, können entweder im Frühling oder Herbste, mit dieser Fürsichtigkeit gepflantzet werden, daß, wenn der Grund feucht liegt, man lieber die Frühlings-Pflanzung, als die beste, erwähle; wenn es aber dürrer und leichter Erdboden ist, hat man die Herbst-Pflanzung vorzuziehen. Und es ist zu mercken, daß, wenn man Bäume nöthig hat, solche nicht frühzeitig genug können bestellet werden; denn wer erst kömmt, der mahlet eher. Also auch, wenn man bulböse oder zwieblichte Wurzeln vor

Blumen in der Stadt will einkauffen lassen, muß man solches zu rechter Zeit thun; denn wenn sie sonst so lange bis in November ausser dem Grunde liegen, darf man nicht hoffen, daß sie so starck und so schön blühen werden, als wenn sie im Augusto oder September gepflanzet werden. Da denn die Schuld dem Gärtner oder Saamen-Händler gegeben wird.

Ochsenbrech-Rinde, von den Wurzeln im Wein gesotten, und getruncken, treibet den Stein mit Gewalt. Gemeldter Wein eröffnet die verstopffte Leber, das Miltz, dienet auch wider die gelbe und Wasser-Sucht.

Ochsen-Zunge, ist eine Pflantze, deren Blätter vornehmlich in Brühen gebraucht werden. Sie bleibet lange Zeit in einem Garten, und mag im Frühling oder Herbst gesäet werden. Sie trägt eine angenehme blaue Blume, welche, nebst den purpurrothen Knospen, sehr lieblich anzuschauen ist. Ochsen-Zunge ist ein hertzstärckendes Kraut, präcaviret vor Ohnmachten, Hertzzittern, Melancholey, hitzige Fieber, widerstehet dem Gifft, stillet der Lungen Hitze und Schmerzen. Kraut, Wurtzel, und Saame, mit einander, oder welches man haben kan, gestossen, in Wein gesotten, und warm aufgelegt, benimmt das Lenden-Weh.

Odermeng, ist warm und trocken. Das Pulver davon, auf ein Quintlein mit Wein getruncken, ist ein stattlich Mittel in der rothen Ruhr. Wer von vielen Gehen ermüdet ist, der bade die Füsse mit Odermeng, es zeucht die Müdigkeit heraus.

Oliven, vor der Speise genossen, bewegen den Bauch, und stärcken den Magen-Mund. Zerstossen und Pflaster-weise über den Brand geschlagen, wehrt denselben, daß er nicht Blattern gewinnet.

Ornithogalum, suche **Stern von Bethlehem.**

Osterlucey, in Wein gesotten, säubert und heilet alle faule Wunden und Schäden, sonderlich an heimlichen Orten, damit gewaschen, und das Pulver von der gedörrten Wurtzel darein gezettelt.

P.

Päonie, die männliche und weibliche, soll auch in einem Küchen-Garten seyn, weil in grossen Familien offt darnach gefragt wird. Sie muß vermehret werden, indem man die Wurzeln im Februario zertheilet.

Pappeln-Oel, angeschmieret, bewahret den Menschen vor den Immen oder Bienen, daß er nicht gestochen wird. Pappel-Safft in die Ohren gethan, mildert die Wehtage darinn.

Paradieß-Kraut, hat eine angenehme grüne Farbe, blühet weiß, und ist ein treffliches Wund-Kraut.

Paßions-Baum, hat eine grosse Menge Variationes, ich will aber nur von denjenigen Arten reden, die am gemeinsten sind, und von der Zwerg-Gattung, die bey mir Blumen in Töpffen träget. Die gemeinen Sorten, die insgemein in Gärten gefunden werden, haben einerley Blumen, aber die Frucht einer Gattung ist lang, und der andern ihre rund, keinen andern Unterschied kan ich nicht sehen. Sie werden durch Leger, im Martio oder April,

April, aufgezogen, und pflegen auch von Schnittlingen zu wachsen, die zu eben derselben Zeit gepflantzet werden. Es gehet ein grosser Fehler bey der gemeinen Beschneidung dieser Pflantze vor, nämlich, daß man gegen den Winter nur einige von den stärckesten Schossern an die Mauer annagelt, und alle Schosser desselben Sommers abschneidet, und also werden folglich alle blühende Schosser abgeschnitten, daß man warten muß, bis erst das folgende Jahr neue entsprungen, ehe man Blüthen hoffen kan; also, daß wenn diese neuen Schosser zu blühen anfangen, der Sommer vorüber ist, und sich die Frucht nicht ansetzen kan. Diese Pflantze demnach zu menagiren, wie sichs gebühret, sollten die jungen Schosser den gantzen Winter stehen bleiben, welches den Stamm vor Frösten bedecken und beschirmen wird, und im Frühling nagele man einige von den besten auf, und schneide die übrigen ab, so wird man zeitig genug Blumen, und auch Frucht zu hoffen haben. Fast auf gleiche Weise verhält sichs mit Beschneidung des Jesmins, wovon man auch einige von den kleinesten Schossern lassen muß, damit sie frühzeitig Blumen bringen. Diese grosse Arten der Paßions-Blume kommen wohl fort, wenn sie an Bäumen hinauf lauffen können, oder unter Hecken-Zäune gepflantzet werden, wenn der Grund hübsch feucht ist, wiewohl sie gemeiniglich gegen Mauren gesetzt werden. Was meine kleine Gattung anlanget, welche blühet und Frucht trägt, wenn sie nicht zwey Schuh hoch ist, in Töpffen schweiffet sie an, daß sie vieles Beschneidens nöthig hat, ungeachtet die Frucht die gröste

unter

unter allen Sorten ist. Allein man muß ihr Wasser genug geben, und sie, wenn man will, im Winter hinein ins Hauß setzen, wenn sie in einem Topffe stehet, weil alsdenn die Fröste mehr Gewalt über sie haben, als wenn sie in natürlichen Grund gepflanzet wäre. Allein, ich habe es damit im öffentlichen Grunde versucht, und sie wächset und träget sehr wohl. Meines Bedünckens sollten die gemeinen Sorten gute Sommer-Lauben machen, denn, wie ich sagen gehöret, schossen sie über 15 Schuh hoch in einem Sommer.

Pastinat-Wurtzel, ist eine gute Wurtzel im Winter gekochet, und muß im Februario, oder aufs längste im Mertz, gesäet werden: denn sie wächst langsam, und muß gehacket oder gegraben werden, wie die Möhren.

Pestilentz-Wurtz, ist trockner und warmer Eigenschafft. Die Rinde von dieser Wurtzel hinweg gethan, hernach in Eßig zerbeitzet, davon ein wenig eingenommen, dienet wider die Seuche.

Pestnachen, oder **Pestinachen**, die Wurtzel gedörret und gepülvert in Meth eingenommen, ist nützlich zu den Gebrechen der Leber, des Miltzes, der Nieren und Lenden.

Petersilien, mögen zu allerley Artzney, mit Wurtzel und Saamen, wider Gifft, Husten, und Wassersucht genommen werden. Derer ist zweyerley Gattung, die gemeine und die kraußigte; sie haben aber beyde einerley Nutzen in der Küche. Sie muß im Februario oder Martio gesäet werden, oder es gehet auch im April an, oder gegen den Winter säe man sie im Augusto. Man muß

sie immer abgeschnitten halten, so wird sie von neuen schossen: denn ihre Niedlichkeit bestehet darinnen, wenn sie jung ist. Man hat einen guten Vorrath davon nöthig; denn sie ist das gemeinste und gewöhnlichste Küchen-Kraut. Man kann sie in Beete oder an Ränder säen. Ich habe mir sagen lassen, daß die Leute in Holland die Wurtzeln kochen, und vor ein gutes Gerichte halten. Die grossen Blätter sind so gut als einiges Grün-Kraut, Spinat, und dergleichen.

St. Peter-Kraut, ist einer mittelmäßigen Complexion. Gesotten und getruncken, eröfnet die Leber, das Miltz und die Nieren, reiniget die innerlichen Gänge, sonderlich die unreine verschleimte Mutter. Stillet, also gesotten und getruncken, das Grimmeu der Bähr-Mutter, säubert und treibet aus den Harn, die Menses, und allen Unrath.

Pfaffen-Röhrlein, sind kühler Natur, gesotten und getruncken, stopfen den Bauch-Fluß. Mit Linsen gesotten und eingenommen, stopffen sie die rothe Ruhr. Es ist auch gut zu trincken denen, so Blut ausspeyen.

Pfeffer-Kraut, ist hitziger und scharffer Natur, und im April vom Saamen aufzuziehen. Der Saame auf ein halb Quentlein eingenommen, tödet die Bauch-Würme. Das Kraut vertreibet den bösen Grind, nimmt auch hinweg die Flecken, Narben und Masen des Angesichts.

Pfeffer, dessen wächset viel auf Java Major, und der Malabarischen Küste, ingleichen auf Sumatra, oder der West-Cüste vom Plymbany, wiewohl es unterschiedene Arten giebet, als weisser, schwar-

tzer

tzer, und langer Pfeffer, allein der gebräuchlichste, so von Indien nach Holland abgeführet wird, ist die kleine, schwartze, runde Art, welche wie ein Hopfen an den wilden Bäumen sich hinauf schlinget und wächset; doch sind ihre Blätter wie Folia Bettele, oder Dramen-Blätter. Ihre Frucht hängt Trauben-weise, wie Johannes-Beere, doch länger und dichter herab. Sie sind von Anfang grün bis gegen den December und Januarium, da er abgestreifet, und der Saame auf Decken vollends getrocknet wird, welchen die Holländer meistens von den Malabaren und Javanern, als Maleyern, Scheffel-weise vor wenig Geld behandeln. Seine Krafft und Tugend ist jedem bekannt.

Pfersing, die trocknen, sind kalter Eigenschaft, welche wohl zeitig sind, die bewegen den Bauch-Fluß, welche aber nicht wohl zeitig sind, die verhindern ihn, sie sind lieblich, und stärcken den Magen, sind bequemer im Anfange des Essens, dann zuletzt über andere Speise zu geniessen. Denn so sie zerstört werden, so zerstören sie auch andere Speise, das kommt daher, weil sie subtiler Substantz sind, und von kurtzer Dauung, derohalben werden sie vergönnt, in etlichen Cholerischen Kranckheiten, vor der Speise, zu geben, wie schon gesagt, und in Wiederkehrung von Kranckheiten. Die gedörrten oder getrockneten sind nicht von guter Dauung. Aber die Wasser-Pfersinge sind kalt und feucht in dem andern Grad, und nützlich einem Magen, der warm ist; dahero mag man sie also in den hitzigen brennenden Fiebern roh und eingemacht gebrauchen. Geschälte Pfirsigen-Kern 6 oder 7 in einem Trunck

Wein genommen, zermahlen und treiben aus den Stein. Steter Gebrauch der Pfirsinge verursachen schleimige Fieber, die hart nachlassen.

Pflaumen, sind kühl und feucht, laxiren und erweichen den Bauch. Der Gummi davon mit Wein getruncken, soll den Stein in der Blase zermalmen. Das Laub in Wein gesotten und den Hals damit gegurgelt, heilet alle Schmertzen des Zahn-Fleisches, des Zäpfleins und des Halses.

Pfifferlinge, Erdschwämme, sind kalt und feucht im andern Grad, und sind zweyerley, schädliche, und nicht schädliche, auch unterschiedlich, nach der Eigenschafft der Erde, darinnen sie wachsen. Dahero kömmt es auch, daß die alten Doctores so viel böses von ihnen geschrieben haben: denn in den Landen, darinnen sie von ihnen geschrieben haben, sind sie vergifftiger als an unsern Orten. In Hispanien und in dem gantzen Welsch-Lande sind sie eine gebräuchliche Speise, und bringen doch nicht solche Schäden, wie davon geschrieben worden. Wer aber in der Sache zu viel thut, denen ists schädlich. Es sind viel dergleichen Dinge, die man isset, die an und für sich selbst böser Nahrung sind, und böse Zufälle machen; doch geschiehet es nicht so, wie von den Alten davon geschrieben worden: denn etliche Dinge schaden in einem Erdreiche mehr, in einem andern weniger. Die Pfifferlinge, die nicht schädlich sind, haben eine grobe Windigkeit, und eine zähe, schleimige Feuchtigkeit, sind ungehorsam der Natur und der Dauung, und gebähren Colicam. Welche aber kühn sind, davon zu essen, und ihren Schaden nicht fürchten, die sollen sie kochen oder rö-

sten

sten mit Kernmüntze, welches ein Brust-Kraut ist, oder mit Knoblauch, so sind sie nicht schädlich, oder mit Birnen, denn die Birnen sind der Theriac der Pfifferlinge, und wenn sie gekocht werden, sollen sie von dem ersten Wasser ausgedruckt in einem andern frischen Wasser gekocht, und mit Birnen, Pfeffer, Kümmel, Ingber, Knoblauch, Kernmüntze, oder Wohlgemuth, gegessen werden, auf diese Art werden sie ohne Schaden genossen, darnach soll man guten alten Wein darauf trincken. Es wird auch geschrieben, daß der Rettig, gleich als die Birnen, ein Theriac der Pfifferlinge sey. Die schädlichen Pfifferlinge sind mancherley, kalt und feucht, töden bald, wegen ihrer überflüßigen Zähigkeit oder Schleimigkeit, welche die Adern und Dampf-Löcher verstopffet, darum daß die Feuchtigkeiten die von ihnen gebohren werden, der Verzehrung ungehorsam sind, als die an faulen Orten, oder bey vergifteten kriechenden Thieren und dergleichen wachsen. Wenn nun einer unwissend ohngefähr von diesen tödlichen oder untödlichen Pfifferlingen äße, welche von Natur vergifftet sind, damit sie ihm nicht schaden, so soll er darauf Birnen oder Knoblauch, gebraten oder gekocht, essen, desgleichen ist auch Rettig gut, und soll sich einer befleißigen, daß er sie wieder von sich gebe, mit Einnehmung Saltz und Eßig.

Pfriemenbläth-Wasser, gebrannt, soll wider den Stein gut seyn, desgleichen der Saame gepülvert, und ein Drittheil eines Quintleins schwer eingegeben, und darauf geschwitzet.

Phyllirea Vera und *Alaternus*, die Beeren davon können an einen schattigten Ort, (aber nicht unter Bäume) im Februario gesäet werden. Es kan geschehen, daß man einige Veränderungen von ihnen aufziehet.

Pilati-Kraut, hat gelbe Blätter, träget einen gelben Saamen, und ist von einem schönen Geruch. Das Wild soll sich häuffig davon nähren.

Piltze, Erdschwämme und Pfifferlinge, sollen in iedem Garten seyn. Die Manier, wie man die Beete darzu zurichten soll, kan in Mr. Bradleys Büchern gefunden werden. Und ich habe, durch Versuchung einiger Experimente, solche das gantze Jahr in meinem Garten gehabt, indem ich mich mit einigem von dem besten Saamen versehen, und viele nützliche Proben gemachet, also, daß ich machen kan, daß der Saame überall wächset, ohne ein Beet, wie ich unterschiedenen Personen gezeiget habe.

Piltze und Morgeln, dieser Schwämme sind vielerley, theils der Erden, theis der Bäume. Es bestehen aber alle aus überflüßiger Feuchtigkeit des Orts, wo sie wachsen, weßwegen sie, wenn sie zur Speise gebrauchet werden, mit gutem Gewürtz, Ingwer und Pfeffer, versehen seyn müssen. Sie wachsen häufig in nassen Jahren, wo die Sonne anscheinet, und erfordern einen guten und starcken Magen. Die Schwämme der Eichbäume aber sind zum Feuerfangen nützlich.

Die Pöonie, muß durch Zertheilung der Wurtzel vermehret werden, wenn die Blätter verdorret sind. Als da ist die volle oder doppelte rothe, die

Fleisch-

Fleischfarbene volle, die volle weisse, und die männliche und weibliche Pöonie. Sie blühen im Mayen.

Poley, ist hitziger und scharffer Natur, muß von Zweiglein im Martio an einen schattichten Ort im Garten gestecket werden. Poley mit guten weisen Weine gesotten, und getruncken, treibet den Harn und Lenden-Stein, eröffnet alle Verstopffung, und vertreibet auch die gelbe Sucht.

Die Polyanthos, kömmt der Auriculæ an Schönheit am nächsten, und blühet fast auf eben dieselbe Weise; verträgt aber den Regen, ohne ihre Farbe zu verliehren. Einige Polyanthen haben ihre Blumen in grüne Bälglein eingeschlossen, so Pantaloons genennet werden; einige haben eine Blume in die andere gesetzet, und werden Hosein Hose genennet, weil sie wie zwey Strümpffe über einander gezogen scheinen; und bey andern zerschlützet die Hülse, oder das Bälglein, worinn die Blume wächset, und ist schön-farbigt, und die Blumen zerschlitzen gleichfalls, so Shags und scatterd Polyanthos, das ist, zottigte und zerstreuete, oder zerspaltete Polyanthen, genennet werden. Sie blühen gemeiniglich vom Anfang des Januarii, wenn das Wetter nicht sehr frostig ist, bis zu Ende des Aprils, und offt den gantzen Winter über. Man muß sie, wie die Auriculn, vom Saamen aufziehen, und sie auf gemeine Beete in Schatten pflantzen. Sie werden auch vermehret, wenn man die Wurtzeln im Julio oder Augusto zertheilet, oder wenn sie im Frühlinge in der Blüthe stehen.

Pomerantzen-Schaalen, sind fast hitziger Natur. Die süssen Pomerantzen mag man sicherlich

in den Brust- und Seiten-Kranckheiten geben. Aus der Blüthe brennt man ein Wasser, das getruncken, treibet den Schweiß. Der süsse Syrup ist gut im Seitenstechen; der saure aber in hitzigen Fibern.

Potatoes, beydes, die weissen und rothen, sind sehr gute Wurtzeln den gantzen Winter lang zu kochen. Man muß einige von den kleinen knorrigten Wurzeln aufziehen, daß sie im Januario, oder aufs längste im Februario, in die Erde gesetzet werden, aber der Grund muß wohl gegraben seyn.

Preußel-Beere, erwecken einen Appetit, stopffen die Bauch-Flüsse, treiben den Harn und Stein, sind dem Magen nützlich, haben kleine rohet Beerlein und grüne Blätter.

Pronien-Rosen, die Wurtzeln davon gedörret, gestossen, und einer Mandel groß mit Wein eingegeben, reiniget die Weiber nach der Geburt, treibet ihre Blumen, den Lenden- und Blasen-Stein, deßgleichen die gelbe Sucht, stillet den Bauch-Schmertzen, und stopffet das Auslauffen.

Q.

Quecken, gemahlen, mit Saltz, lebendigen Schwefel und Eßig vermischet, und zu einer Salbe und Pflaster gemachet, tödet alle fliessende Zittermähler, Flechten und Grind, gesalbet oder übergelegt.

Quendel-Kräuter, sind einer hitzigen Eigenschafft. Warm getruncken, treiben sie aus den Lenden- und Blasen-Stein durch den Harn. Mit Eßig und Honig Quendel gekochet, in voriger

Masse

Masse genossen, hilfft denen, so Blut speyen. Haupt-Säcklein von Quendel gemacht, stillen die Flüsse.

Quitten, diese haben einen Unterschied gegen einander in Grösse, Geruch, und Geschmack. Etliche sind wohlriechend und grob, und desto besser; etliche klein, darum auch nicht allzugut; etliche sauer, für allen aber wässerig, stärcken den Magen, erquicken den, der Lust zu essen hat. Vor der Speise stopffen sie den Leib, nach der Speise machen sie den Leib fliesend, machen frölich, zumal wenn sie gebraten gegessen werden, und nach einer ieglichen Speise wehren sie, daß der Dampf von dem Weine nicht in das Gehirn auffsteige. Welche sauer sind, und wohlriechend, sind gut zu confortiren. Gekocht oder gebraten sind sie den Krancken nützlicher, denn rohe bringen sie Wehtage in dem Eingeweyde, als der Bärmutter und dergleichen. Auch wenn sie in grosser Vielheit gegessen werden, so mögen sie verursachen, daß die Speise aus dem Magen steiget, ehe sie verdauet wird, und dieses wäre fast ein schädlich Ding den Gesunden, vielmehr denen Krancken. Der Safft von den rohen Quitten eingenommen, bekömmt wohl denen, so einen kurtzen Athem haben, auch denen, so keine Speise behalten mögen. Aus den rohen Quitten ein Pflaster gemacht, und über den Magen gelegt, wehret dem überflüßigen Stuhlgange, dem Auffstossen und Erbrechen.

R.

Rapuntzel oder Klingel-Rüblein, ist eine sehr gute Wurtzel gekochet, und wenn sie kalt ist, mit Oel, Eßig, und Saltz gegessen. Ist aber in wenig Gärten, und keine der grösten Wurtzeln, aber angenehm. Man muß sie alle Jahre säen, denn sie schosset das andere Jahr in Saamen, und ist alsdenn nicht gut. Die Zeit, solche zu säen, ist im Mertz, so wird die Wurtzel den folgenden Winter zu essen taugen. Rapuntzeln mit Saltz und Essig bereitet, bringen Lust zur Speise, machen einen guten Magen, bewegen den Harn, und sind den müßiggehenden Menschen, die allein auf den Leib achten, am liebsten.

Ranunculus, siehe Hahnen-Fuß.

Raute, ist ein beliebtes und zum Destilliren nützliches Kraut, muß von Zweiglein aufgezogen, und im Martio und April gepflantzet werden. Sie dienet wider den Gifft, eröffnet die Lufft-Röhrlein der Lunge, mildert den Husten, erleichtert den schwachen Athem, vertreibet die Schmertzen in den Hüfften und andern Gliedern. Raute zerstossen und übergelegt, stillet das Nasenbluten.

Reben-Laub, zerstossen und übergelegt, stillet das grausame Hauptweh, und löschet alle Hitze des Haupts, der Augen, und des Magens.

Reinfarren, Wurm-Kraut, ist warm und trocken. Man muß es im Merz oder Herbst durch Zertheilung der Wurzeln vermehren. Dieses Kraut wird bisweilen in der Küche gebraucht, wiewohl es sehr bitter ist. Mit Honig und Wein eingetruncken, vertreibet die Würme, stillet den Bauchschmertzen, und treibet den Schweiß aus.

Reiß-Mehl, oder Pulver von Reiß mit Milch angemacht, ist sehr gut weisse Hände und Angesicht zu machen.

Rettig, ist warmer und treibender Natur. In Wasser gesotten, und Honig darzu, bekömmt wohl dem alten Husten, zertheilet die zähen Phlegmata in der Brust, und machet Auswerffen, etliche Tage getruncken. Das Wasser von Rettig hat die Eigenschafft, wenn einen ein Scorpion gebissen hätte, an dem Tage da man Rettig gegessen, so schadet ihm das Gifft nicht. Er bewegt das Undauen, ist böse zu dem Magen, macht Aufstossen, gebiehrt grobe Feuchtigkeiten, und wenn die dauende Krafft schwach ist, so macht er rohe Feuchtigkeit, hat eine durchschneidende und subtile Krafft, hilfft, nach einer mäßigen Einnehmung der Speise, der Dauung. Wenn er zugleich mit der Speise genommen wird, fördert er den Bauch-Fluß; wenn er aber vor der Speise genossen wird, so hebt er die Speise über sich in den obern Theil des Magens, und bewegt Undauung. Der Wurzel viel gegessen, ist harter Dauung, und schadet dem Haupte und den Augen; aber ein wenig, auf die Speise genommen, hilfft dauen, und machet die Speise absteigend, zum Grunde des Magens, daß sie bald verdauet wird, auch lindert sie den Bauch.

Rettig-Saamen, ist gut wider Vergifftung, und tödet einen Scorpion, wenn er auf ihn geleget wird.

Rettig- und Rüben-Saamen, schickt sich wohl für nassen und sumpffigten Grund, und für solchen, von welchem das Wasser erst kürtzlich abgeleitet worden. Der Saame ist schätzbar, und die Pflantzen dienen zu einer guten Speise. Man säe diese zu Ende des Somers.

Rettisge, werden gesäet, daß sie im ersten Blatt vor kleinen Sallat abgeschnitten werden. Sie müssen, wie die übrigen Sallatkräuter, so wohl im Sommer, als auch im Winter, gesäet werden. Wenn man aber Rettisge haben will, muß der Grund wohl gegraben, und der Saame um den Februarium, Merz, oder April, dünne gesäet werden, so werden sie in vierzig Tagen auszuziehen taugen; oder man mag einige um Michaelis säen, daß sie im Winter stehen bleiben und frühzeitig kommen. Der **Spanische Rettisig** ist der härteste, und der **Londische** und **Sandwicher Rettisig** schicken sich wohl für den Frühling, wenn man sie unter Zwiebeln oder dergleichen Garten-Früchte säet, denn sie gehen bald vorüber.

Rhaponticum, der Safft, Wurtzel und Kraut ist heilsam, hefftet die Wunden zusammen, denn gesaubert, und übergelegt.

Rhein-Blumen, sind eigentlich warmer Eigenschafft. In Wein gesotten, treiben sie die Würmer aus, machen auch Schweiß, und sind dienlich zu der verstopfften Leber, Miltz, Nieren und Blase.

Ried-Saame, beydes Wurtzel und Saamen in Wein gesotten, getruncken, und damit gewaschen, heilet alle Bisse der gifftigen Thiere.

Ringel-Blumen, sind warmer und trockener Art. Ein Wasser davon gebrannt, ist bewährt zu den hitzigen rothen Augen, Abends und Morgens darein getropffet, oder leinene Tüchlein darein genetzet und übergeleget. Die beste Gattung von den Ringel-Blumen, ist die doppelte oder volle **Holländische Ringel-Blume**, welche

welche soll im Mertz gesäet werden, so wird sie lange Zeit blühen. Wenn die Blumen recht aufgeblühet sind, muß man sie einsammlen, und die Blumen-Blätter rein vom Stengel abpflicken, und im Schatten dürren, an einem Orte, wo kein Staub ist, und alsdenn in Papier-Säckgen thun, daß sie zum Gebrauch aufbehalten werden.

Die Africanische Ringel-Blume mag um das Mittel des Mertzes auf ein Mist-Beet gesäet werden, und ausgestochen, ein wenig hernach, wenn sie aufgegangen sind, und so lasse man sie stehen, indem man ihnen ziemlich viel Lufft erlaubet, bis mitten in den May, und alsdenn pflantze man sie in den natürlichen Grund.

Die Frantzösische Ringel-Blume muß auf eben die Weise gesäet und tractiret werden, wie die Africanische.

Rittersporen-Safft, aus dem gantzen Kraute, heilet die frischen Wunden; die Blumen zerstossen, mit Rosen-Wasser gemischet, und die Augen damit bestrichen, lindert die Hitze, und benimt die Röthe.

Rocken-Bollen, ist eine Wurtzel, wiewohl sie auf einer Pflantze wächset, und wird sehr geachtet. Man vermehret solche, indem man sie im Januario, oder aufs längste im Februario, setzet, und sammlet sie, wenn der Stengel gelb worden ist, in trockenen Wetter.

Röte, ist trefflich gut für die Brüche und Wunden, insonderheit aber soll es zu der verwundeten Brust und Därmen gebraucht werden, denn es säubert die innerlichen Wunden und Geschwüre von allerley Unrath und Eyter.

Roggen-Gras, wird bisweilen alleine gesäet, auf steiffen, thonigten, und lettigten Grund, und bisweilen mit einem Klee-Saamen, im Februario oder Martio.

Rohrwurtzel-Augen, zerstossen und aufgelegt als ein Pflaster, ziehen alle Spiese, Dornen und Pfeile aus; die äusserste Rinde zu Asche gebrannt, mit Eßig zu einem Liniment gemacht, und angestrichen, machet das Haar wachsend.

Die Rose, wird vor eine der schönsten und besten Garten-Blumen gehalten, und es giebt sehr viele Arten derselben, als: die monatliche Rose; die Damascener-Rose; die Rose von Provence; die Zimmt-Rose; die volle weisse Rose; die rothe Rose, die Sammt-Rose, von zweyerley Sorten; die volle gelbe Rose; die Rosa Mundi; die Yorcker und Lancaster Rose; die Rose von Chester; die Bisam-Rose; die schamrothe Jungfer-Rose, und andere mehr. Aber diejenigen, die ich genennet, sind die besten. Sie machen alle kleine Gebüsche, und sind geneigt, sich von Säuglingen oder Schossern von der Wurtzel zu vermehren, mögen aber auch von Legern aufgezogen werden. Die Zeit, die Säuglinge oder Schosser an der Wurtzel hinweg zu nehmen, ist nur im September; und zu eben derselben Zeit kan man einige von den Aesten oder Zweigen in die Erde legen. Sie lieben alle mehr ein feuchtes, als ein dürres Erdreich. Eines ist auch zu mercken, daß man eine Art Rosen auf die andere inoculiren oder einwölben kan. Wenn man sie fortpflantzet, muß man Sorge tragen, daß man die Wurtzel in

der Lufft nicht dürre werden lässet, sondern sie alsbald in eine Mixtur von Erde und Wasser pflantzet, so werden sie bald einwurtzeln. Wenn man sehr frühzeitige Rosen-Knospen haben will, kan man einige von der monatlichen Gattung gegen eine südliche Mauer pflantzen, daß man darhinter einheitzen kan, oder auch gegen ein Pfahlwerck, und solches hinten mit Mist erwärmen, aber man muß Gläser vorsetzen. Was die volle gelbe Rose betrifft, so ist sie sehr rar, und soll gegen eine gute Mauer gepflantzet werden; wie einige sagen, so ist eine Oestliche Mauer am besten. Rosen sind kühler und stopffender Qualität. Das gebrannte Wasser ist nützlich den flüßigen Augen und der hitzigen Geschwulst; den Mund damit gewaschen, bevestiget die Zähne, ist auch dem Zäpfflein nützlich. Die gelben Blümlein in den Rosen gedörret, gepülvert, und in die feuchte flüßige Zahnbiller gethan, trocknet dieselben.

Rosen-Kraut, ist grün, hat eine rothe Wurtzel, riecht wie Rosen, blühet weiß, und träget weissen Saamen. Es stärcket den Verstand und Gedächtniß, heilet auch und kühlet hefftige Kopf-Schmerzen.

Rosen-Wurtz, hat den Preiß wider das Hauptweh, es sey von heissen oder kalten Sachen. An die Wurtzel gerochen, stärcket das Hirn.

Roßhub, ist kalt und feucht. Das Wasser vom Kraut gebrannt, löschet eigentlich alle innerliche Hitze der Leber, viele Löffel voll iezuweilen getruncken, und äusserlich übergeschlagen; es heilet auch alle innerliche Versehrung des Magens, und tilget aus das hitzige Gifft der brennenden Fieber.

Rosinen, sind eine Frucht vor Gesunde und Krancke, und welche süsser sind, die haben mehr Wärme und Feuchtigkeit, die sauern und zuziehenden mindern, die besten sind die grösten, die subtile Haut und Kerne haben, aber die so einen saueressigten Geschmack haben, stärcken den Magen, und mildern die Hitze; die süssen behalten das Mittel, temperiren die Feuchtigkeit, und dienen wider Wehtage des Magens und Bauchs. Die gereiniget werden von ihren Kernen, sind nütz der Brust und Lungen. Aber mit den Kernen sind sie hulflich dem Bauch-Fluß, den Nieren, und der Blase. Von den süssen zwölffe in Wein oder Wasser geweichet, nachdem es die Zeit und Complexion eines jeglichen giebt, sind der Leber gut.

Roßmarin, ist warm und trocken, stärcket das Hirn und allerley Sinn, und ist gut wider alle kalte Flüsse und Gebrechen des Hirns. Der Zucker von den Blümlein ist eine Krafft und Stärckung bey Ohnmachten, bereitet und gebraucht als Rosen-Zucker. Der Rauch von Roßmarin zur Zeit der Pestilentz gemacht, verbessert die böse Lufft. Roßmarin ist von grossem Gebrauch in einer Familie, und muß im April von Zweiglein aufgezogen werden.

Rüben, gesotten, und über das hitzige Podagra gelegt, stillet den Schmertz desselben. Ein Wasser aus faulen Rüben gebrannt, ist gut zu den erfrornen Füssen, Tüchlein darein genetzet, und offt warm übergeschlagen.

Rothe Rüben, gekocht und bisweilen im Winter vor Sallat gegessen; **Meerrettig** geschabt, und die

die Blumen vom *Nasturtio Indico* im Sommer gebraucht. Ich werde aber, wie solche aufzuziehen sind, an einem andern Ort zeigen.

Die **rothe Rübe** muß man im Frühling um den Anfang des Mertzens säen. Der **weisse Mangolt** bekömmt eine grosse Wurtzel. Aber die Blätter werden nur gekocht in Suppen, und bisweilen in Sallaten gebrauchet. Man muß sie säen, wenn man die rothen Rüben säet.

Rüben und Möhren, können auf eben die Art, wie der Senff, für kleine Sallate gesäet werden, und pflegen im warmen Wetter bald heran zu wachsen. Denn wenn die rauhen Blätter kommen, taugen sie nicht mehr zu niedlichem Sallat.

Die runde und lange Rübe, und die **gelbe Rübe**, müssen alle um das Ende des Junii gesäet werden, daß sie gute Wurtzeln auf den Winter bringen; aber sie müssen dünne gesäet und geharcket werden, wenn sie drey oder vier Blätter bekommen, daß sie eintzeln stehen, sonst wird nichts daraus. Man mag auch einige auf gleiche Manier im Frühling säen, solche im Sommer zu haben.

Ruhr-Kraut, mag nützlich in der rothen Ruhr gebranchet werden.

S.

Saffran, ist warm im andern, und trocken im ersten Grad, und ist so wohl eine nützliche Pflanze, als auch angenehm in seiner Blüthe. Er wird vermehret, indem man die zwieblichten Wurzeln im Julio pflanzet, und im dritten Jahre wird er seine Vollkommenheit erreichen, pflegt aber das

andere Jahr eine gute Menge Blumen zu tragen. Der Safran dienet zu aller Schwachheit des Herzens, reiniget das Geblüt, vertreibet das Gifft vom Herzen, bekömmt wohl dem schwachen Magen, der Brust, Leber, Lunge, den Nieren und der Blase, in Speisen genossen.

Crocus, Saffran, ist eine kleine zwieblichte Wurtzel die sehr gemein in Gärten, und von mancherley Sorten ist, welche vermuthlich zuerst alle vom Saamen gekommen. Denn ich weiß, daß man grosse Variationes hervor gebracht, wenn man den Saamen im May und Junio gesäet hat. Diese werden sich auch durch die Wurtzeln vermehren, welche sich alle Jahre vervielfältigen. Einige Sorten blühen frühzeitig im Frühlinge, und einige stehen im April in der Blüthe. Die Zeit, sie heraus zu nehmen, ist, wenn die Blätter gantz verwelcket sind, und man kan sie in einem oder zween Monaten hernach in eintzelnen Wurtzeln wieder in die Erde setzen, weil sie frühzeitig zu schossen anfangen, und insonderheit, wenn man gesonnen ist, solche zu vermehren; aber ich habe die Wurtzeln ausser dem Erdreich behalten bis Weynachten, und sie haben überaus wohl geblühet, vermehrten sich aber dasselbige Jahr nicht sonderlich. Sie stehen schön an Rändern.

Saint-Foin, ist eine gute Verbesserung vor sandigtes Land, und soll demnach, zu diesem Ende, zu rechter Zeit im Frühlinge gesäet werden.

Salbey, ist von sehr vielen Arten, und nicht allein warm und trocken, sondern hat auch eine zusamenziehende Krafft. Man muß aber zum wenigsten deren zwo oder drey in einem Garten haben, nämlich die rothe Salbey vor die Küche, und die

wegen

wegen ihrer Tugend beliebte Salbey, und die Wermuth-Salbey, zu Thee und zu dörren. Man kan sie alle aufziehen, wenn man die Zweiglein im Merz und April, und zwar am besten in nassem Wetter stecket. Wenn man Salbey zu dörren abschneidet, muß man die jungen Schossen an einem trockenen Tage abschneiden und sie im Schatten dürre werden lassen, hernach aber in papiernen Säckgen aufheben. Salbey-Wein, oder das Kraut in Wein gesotten und getruncken, ist dem gantzen innerlichen Leibe nützlich. Die Blättlein gekäuet, reiniget das Gehirn, und ziehet den Schleim herab. Die Zähne und das Zahn-Fleisch mit Salbey gerieben, wehret und vertreibet den Schaarbock und die Mund-Fäule, und befestiget die Zähne.

Sallate, geben ein gut Geblüt, wiewohl sie zu einer kalten und feuchten Complexion sich neigen, sie sind nützlich dem hitzigen und Cholerischen Magen, so sie bey der Abendmahlzeit genommen werden, bringen sie den Schlaf, und laxiren nicht, besonders temperiren sie den Bauch, denen, so viel Hitze haben, sind sie gekocht besser denn roh. Der Sallate giebt es verschiedene Sorten, als:

1.) Der Ball-Sallat, ist ein schwarzer Saame, den man im Januario säen mag, wenn man den Erdboden eröffnen kan. Es ist eine sehr harte Gattung, und bekömmt eine kleine, aber sehr volle Staude. Man kan ihn unter andern Arten, oder dünne auf ein Beet säen, daß man ihn fortpflantzen kan, weil er noch klein ist.

2.) Der grüne Holländische Sallat, bekömt schöne Stauden, und mag im Augusto und Se-

ptember gesäet werden, daß er den Winter ausstehe, und in Linien fortgepflantzet werde, damit er im Frühlinge zu rechter Zeit Stauden bekomme; mag auch im Frühling dünne unter andere Garten-Früchte gesäet werden.

3.) **Der braune Holländische Sallat**, ist eine sehr harte Gattung, und stehet den Winter besser als einiger aus; daher mag man ihn im Augusto oder September säen, damit man ihn fortpflantzen kan, so daß er vor Winters kraußigt werde, und frühzeitig Stauden bringe, welche am Geschmack sehr süsse sind, und mehr als einige andere Sorte ästimiret wird.

4.) **Kayser-Sallat**, ist der gröste Sallat unter allen, wird aber nicht so derb von Stauden, als der braune Holländische, ist hingegen kraußigt, und sehr wohlschmeckend. Er mag im Februario oder Mertz, ordentlich, oder dünne, unter andern Sommer-Arten, oder auf ein gemeines Beet gesäet werden, daß man ihn einen Schuh breit von einander fortpflantzen kan; allein man muß ihn dünne säen, sonst bekömmt er keine rechten Stauden.

5.) **Der Lamm-Sallat**, welcher Kern-Sallat genennet wird, muß in einem Garten wachsen, weil er im Winter einen Sallat abgeben hilfft. Man säe solchen im Frühling, oder iedem Sommer-Monat, und versehe sich mit einem guten Theile davon, wenn man im Winter viel Sallat brauchet.

6.) **Der schwartze und grüne Lam̃-Sallat**, muß wie die weisse Art tractiret werden. Man mag ihn zu einer jeglichen Zeit im Sommer säen, weitläufftig in Beete, oder unter niedrige Garten-

Früch-

Früchte, welche nicht lange währen. Dieses ist eine sehr süsse Gattung, wenn sie wohl gebleichet und fleißig benetzet wird. Es ist eine sehr krausigte Art. Der Saame dieses Lamm-Sallats kömt aus der Türckey. Wenn man ihn aber in Engelland heeget, muß er von einem Grunde auf den andern versetzet werden; denn er pfleget auf dem Grunde, wo er gewachsen, nicht zu arten, wie die meisten Saamen zu thun pflegen.

Im Winter mag man einigen von dem schlimmsten Römischen oder Holländischen Sallat-Saamen auf alte Mist-Beete säen, den Sallat abzuschneiden, weil er noch klein ist, unter den kleinen Sallat-Kräutern.

7.) **Weisser Lamm-Sallat**, wird von vielen bewundert, und ist zusäen im Februario und Merz, auch nach diesen Monaten. Er bekömmt keine Stauden, sondern trägt gerade Blätter, und wenn er so lang gewachsen, als es seyn will, ohne in Saamen auszulauffen, muß man die Blätter zum wenigsten mit zwey Bändern von Bast zusammen binden, so werden die innern Blätter in wenig Tagen bleichen, und zu essen taugen; aber ohne Bleichung ist er zu bitter. Man muß ihn sehr dünne säen.

8.) **Der Lombarder Sallat**, ist gut vor Sallate, und muß im Frühling, gleich dem ersten, gesäet werden.

9.) **Der Marmorirte** oder **Aleppo-Sallat**, oder **Leopard-Sallat**, er hat alle diese Nahmen, und ist wegen der rothen Flecken und Streiffen auf seinen Blättern, sehr schön anzusehen. Er bekömmt Stauden, und lässet sich sehr wohl essen. Man

kan

kan ihn unordentlich oder dünne unter Frühlings-Pflantzen, oder auf ein Beet säen, und fortpflantzen.

10.) Römischer Sallat, ist ein guter Stauden-Sallat; kan im Februario oder Merz unter iede Gattung, ausser Spickanat nicht, gesäet werden. Er muß etwas weitläufftig gesäet werden. Denn wenn zween Saamen mit einander aufgehen, bekommen sie keine Stauden.

11.) Royal-Sallat, hat ein kraußigt zanckigt Blatt, wie der Kayser-Sallat, und bekömmt sonst Stauden wie jener, ist aber in einer nassen Jahres-Zeit mehr voller Blätter. Er schmeckt sehr süsse, und muß gesäet und gewartet werden, wie der Kayser-Sallat. Man mag sie beyde alle Monate säen, vom Februario an, bis auf den September, da denn wohl einige um Weynachten Stauden gewinnen. Es gehet schwer her, Saamen vom Kayser- oder Royal-Sallate zu erhalten, wenn man nicht ein Messer nimmt, und sie oben an der Spitze creutzweiß zerschneidet, wenn sie völlige Stauden gewonnen, sonst kan man die Saamen-Stengel nicht heraus bringen. Aber der Saame wird nicht gut seyn, wenn man ihn über zwey Jahre an einen Ort säet, und auch alsdenn nicht so gut, als er seyn sollte.

12.) Schlesischer Sallat, ist ein ausserordentlicher Sallat, von einer der kraußigten Arten, und wird bißweilen sehr groß, faltet sich einigermassen, bald wie der Royal- und Imperial-Sallat, und muß zu eben derselben Zeit gesäet, und auf gleiche Weise verpfleget werden. Dieser wird von den meisten vornehmen Personen sehr geachtet.

Salz,

Saltz, ist unter allen Arten der Gewürtze wohl das unentbehrlichste, weil man alle die übrigen noch eher und leichter in der Küche entrathen kan, denn dieses. Weil man des Saltzes gar leichtlich zu viel, oder zu wenig nehmen kan, so sollten sich die Köche bey ihrer Speise-Zurichtung nach Proportion der Pfunde, oder der Kannen u. s. w. ein gewißes Maaß machen, daß sie allezeit beobachteten, wie viel sie eigentlich nehmen sollten, damit sie es nicht so auf ein gerathe wohl ankommen liessen; wiewohl auch ein Saltz immer schärffer und beissender ist, als das andere. Wo es in grosser Vielheit genommen wird, verbrennet es das Geblüt, schwächt das Gesichte, mindert den Saamen, und macht Jucken der Haut. Die zum Scorbut, Podagra, und dergleichen Kranckheiten incliniren, müssen sich vor dem vielen Saltze hüten, indem es ihnen schädlich ist.

Saam-Kräuter, sind kalter Natur und Art; gedörret in Wein gesotten, und getruncken, stillen den Bauch-Fluß und rothe Ruhr.

Sanickel, Wurtzel und Blätter in Honig-Wasser gesotten und getruncken, heilet die versehrte Lunge, reiniget die Lufft-Röhrlein, und zwinget die frischen Wunden wieder zusammen, soll derohalben auch zu Wund-Träncken erwählet werden.

Sappan, oder **Brasilien-Baum**, dieser wächset meistens, und seine beste Couleur ist, im Königreich Siam, und auf der Insul Mauritii. Er wächset hoch, wie eine Linde, hat Schoten, nach seiner gelben Blüthe, einer halben Spannen lang, und die Aeste sind etwas stachlicht. Der edelste Nutzen dieses Baums ist sein rothes Holtz, welches die Holländ-

länder insgemein Schappan-Holtz heissen, und in Teutschland zum Färben gebraucht wird.

Sauerampfer, ist ein Herzstärckendes Kräutlein, bey hitzigen Kranckheiten dienlich, löschet den Durst, stärcket das Herz, den Magen, und die Leber, widerstehet dem Giffte, und ist den Geschwüren und Wunden heilsam. **Sauerampfer-Wurtzel**, in Wein gebeitzet und getruncken, ist gut vor den Nieren-Stein. Die Wurtzel gesotten und getruncken, eröffnet die Leber, reiniget dieselbe, und vertreibet die Gilbe.

Saturey, ist ein gemein Küchen-Kraut, so im Merz durch Zweiglein aufzuziehen ist, und kan an Ränder gepflantzet werden. Es hat grossen Nutzen in den Küchen.

Sau-Brod, oder *Cyclamen*, ist von mancherley Arten, werden aber alle auf einerley Weise aufgezogen, das ist, indem man die Saamen oder Zwiebeln, (denn sie sehen mehr Zwiebeln, als Saamen ähnlich,) säet, so bald sie reif sind. Einige Sorten haben weiß und rothstreiffigte Blumen; einige sind weiß und wohlriechend; einige nur von einer schlechten Pfersig-Farbe; einige blühen im Winter; einige im Frühling; einige im Sommer, und einige im Herbste. Es ist eine hübsche Blume, und alle darunter haben feine gemahlte Blätter, die wohl anzusehen sind, wenn die Blume vorüber ist. Die wohlriechende Art kan in Töpffen gehalten werden, damit man sie im Winter ins Hauß setzen kan; ich habe mir aber sagen lassen, daß sie auch draussen stehen könnte. Die Saamen-Pflantzen werden in 4 Jahren blühen.

Saurach-Beerlein-Wein, ist nützlich zu allen Bauch-Flüssen, die von Hitze entstehen, ingleichen wider die hitzige Leber. Des Morgens früh getruncken, ist er nützlich wider das Haupt-Wehe, so von Hitze und Schärffe der Galle entstehet.

Scabiosen, (wohlriechende), müssen im Merz gesäet und fortgepflanzet werden, wenn sie ohngefähr vier Blätter haben.

Schaafmüllen-Laub, zerknirscht, den Safft heraus gedrucket, und damit gesalbet, heilet die Spinnen-Stiche. Das Laub in Wein gesotten, Honig darzu gethan, und den Mund damit gewaschen, heilet das Mund- und Zahn-Geschwür.

Schaafthey, ist trockner Eigenschafft. Der Safft mit Wein getruncken, oder das Kraut in Wein gesotten, und warm getruncken, stillet das Bauchgrimmen, bekömmt wohl denen, so schwerlich husten, die schweren Athem haben, auch allen denen, so im Leibe an Gedärm gebrochen sind und Blase.

Scharten-Kraut, wächset in feuchten Wäldern und schattigten Oertern, auch auf Bergen, hat purpurbraune Blumen, und ist gut vor geronnen Geblüt, Brüche, Wunden, und faule flüßige Schäden.

Die Scharlach-Bohne, stehet so schön, als einiges Annuale, im Garten, soll aber an einem Ort aufgezogen werden, wo sie Stützen haben kan, darum sie sich winden mag, weil sie sehr hoch hinan läufft. Sie blühet lange Zeit, und die Schoten werden bisweilen gegessen, gleich andern welschen Bohnen. Man muß diese Bohnen im April

stecken,

stecken, wenn das Wetter trocken ist, und zwar einen Schuh weit voneinander. **Scharlach**, ist warmer und trockner Eigenschafft. In Wasser gesotten und den warmen Dampff davon unten empfangen, fördert mit Gewalt die Zeit, die Bürden, und anderes. Der Safft aus den Blättern gedruckt, und in die Augen gethan, bessert das Gesicht.

Scharbock-Graß, suche **Löffel-Kraut**.

Scharleyen, die Blätter davon werden in Eyer-Kuchen gebrauchet, und müssen also in einem Garten seyn. Man muß sie im Merz säen, und nur die jungen Blätter gebrauchen.

Schalotten, sind von der Wurzel aufzuziehen, denn sie vermehren sich häufig. Man muß die Wurzel im Januario einzeln pflanzen, und sie heraus nehmen, nachdem die grünen Spitzen verwelcket sind, und sie also dürren.

Schirling, den Safft davon, oder das gebrannte Wasser, mag man zu allen hitzigen Geschwulsten nehmen, und ziemlich warm darüber schlagen, denn es tilget die Hitze und stillet die Schmerzen des Haupts und aller Glieder.

Schlaffbeer-Kraut, dieses träget bleich-länglichte Blumen, welche rings um den Stengel herum stehen, wächset gerne an steinigten Orten, ist gut den Zähnen, und bringet Schlaf.

Schlangen-Kraut, dieß wächset mit einem langen Stengel, und blühet weiß und blaulicht. Die Wurtzel gleichet einer Schlange, weil sie einen bundschäckigten Stengel hat, ist scharf und bitter, zertheilet den Schleim von der Brust, widerstehet dem Giffte, treibet den Schweiß, eröffnet auch und reiniget Lunge und Leber.

Schlangen-Zünglein, ist ein gutes Wund-Kräutlein, heilet die frischen Wunden, reiniget und trocknet, löschet die hitzige Geschwulst, Brand und Entzündung der Wunden, heilet die innerlichen Brüche, den kalten Brand, das Blutspeyen, und widerstehet dem Gifft treflich.

Sauerampfer, so wohl der Französische, als die rothe Gattung, kan im Frühling gesäet werden, daß er stehen bleibe. Einige essen ihn, weil er noch jung ist, unter den kleinen Sallat-Kräutern; wird aber gemeiniglich in Suppen und Brühen gebrauchet. Es giebt eine Art Sauerampfer, die selten Saamen gewinnet, welche man im Früh-Jahre von einander absondern und eintheilen kan.

Schlehen, sind einer kalten, zusammenziehenden Eigenschafft. In Honig gebeitzt, sollen sie nicht allein zum Schlaftrunck aufgetragen werden, sondern vielmehr denen, so mit den Bauchflüssen behafftet sind.

Schlüssel-Blume, Primula veris, stehet schön in einem Garten, und schickt sich wohl für Ast-Töpffe. Sie wird vom Saamen aufgezogen, den man im Martio säet, und blühet nicht biß das andere Jahr, alsdenn bringet sie lange Spitzen von gelben Blumen. Das Kraut davon ist warmer und trockner Substantz. Conserva oder Zucker daran, wie auch das gebrannte Wasser, giebt man den schwachen und ohnmächtigen Menschen, so gar keine Kraft haben, desgleichen denen, die der Schlag gerühret hat. Die gepülverte Wurtzel wird den Kindern vor die Würmer gegeben.

Die Schnecken und Raupen, werden so genennet, weil die Frucht, oder Saamen-Hülse accurat aussiehet wie Schnecken und Raupen. Sie müssen im Martio oder April gesäet werden. Aber diese werden auf zwo unterschiedenen Arten Pflantzen hervor gebracht.

Schnitt-Lauch, davon werden nur die grünen Keime oder Spitzen gebrauchet, die man abschneidet, vor jungen Knobloch, aber die Zwiebeln können allewege in der Erde seyn. Man vermehret sie durch Zertheilung der Zwiebeln sehr frühe im Frühling, oder im Julio, und Augusto. Diesen mit Eßig, Weyrauch und Mastix zu einem Liniment gemachet, und mit einem Meissel in die Nase gethan, stillet das Bluten derselben.

Schnee-Tröpflein, Narcisso-Leucojum, die Blume, welche man insgemein so nennet, ist eine von den frühzeitigsten; denn sie erscheinet zu Anfang des Januarii. Sie vermehrt sich sehr starck durch die Wurtzeln, welches kleine Zwiebelgen sind, und können fortgepflantzet werden, wenn keine grünen Blätter zu sehen sind. Es giebt eine Sorte mit einer vollen Blume, die sehr fein ist, und wie die andere gepflantzt werden muß. Es ist eine gute Wurtzel an die Ränder der Beete gesetzt zu werden, mit dem Eisenhütlein und dem Saffran.

Schell-Wurtz, ist hitziger Natur. Mit Anis-Saamen in weisen Wein gesotten und getruncken, eröfnet die Leber, und vertreibet die gelbe Sucht. Der Saft hievon heilet die Fisteln, den Krebs, den Wolf, und benimmt das Zahnweh, mit Eßig in den Mund gehalten.

Schwal-

Schwalben-Kraut, ist grün wie ein Schüssel-Wisch gewachsen, und süsse wie ein Nuß-Kern, widerstehet den Schlag-Flüssen und Ohnmachten, treibet den Stein, heilet innerliche alte böse Geschwüre und Wunden, treibet den Schweiß und Urin, und ist ein treflich Wund-Kraut. Die **Wurzel** ist warm und trocken. Dieselbe in Wein gesotten und getruncken, stillet das Bauch-Grimmen, und wehret dem Gifte, daß es nicht zum Hertzen zeucht.

Schwerdtel-Wurtz, in Wein gesotten und getruncken, treibet aus die Wassersucht, den Lenden-Stein, und wehret dem tröpflichten Harnen. Das Wasser dienet wohl zu allerley Flechten, Schlieren und Zittermählern unter den Augen, damit gewaschen, und von ihm selbst lassen trocken werden.

Schwerdtel-Lilie, Iris tuberosa, ist eine währende Blume. Es giebt viele Arten derselben, welche ein fein Ansehen in einem Garten geben, und an vielen Orten gepflantzet werden. Man kan sie im Februario oder Merz durch Zertheilung der Wurzel vermehren; es müste denn eine Sorte seyn, die sehr frühe im Februario blühet, dergleichen die **blaue Zwerg-Schwerdtel**, und noch eine ist. Sie werden am besten im September fortgepflantzet, wie auch alle andere Gattungen, wenn man es für gut befindet.

Die gemeine breite Schwerdtel-Lilie, Gladiolus, derselben giebt es drey Arten, als: eine sehr rothe, eine fast purpurfarbene, u. eine bey nahe weisse. Sie läßt sich durch Wurzel und Saamen vermehren.

Man muß die Wurzeln zertheilen, wenn die Blumen-Stengel gäntzlich verdorret sind, und den Saamen säen, so bald er reif ist. Sie blühen im Junio.

Die zwieblichte *Iris*, oder **Schwerdtel-Lilie**, beydes die grosse und kleine Sorte, haben sehr viele Veränderungen, als: rothe, blaue, purpurfarbene, gelbe, und weisse. Sie kommen zu Ende des Mayes und im Junio. Aber die gröste Gattung kömmt am spätesten. Sie geben ein fein Ansehen, wenn man sonst wenig andere, als jährliche Blumen hat. Man kan sie vom Saamen aufziehen, und viele neue Sorten haben. Sie werden in vier oder fünf Jahren blühen, und man muß sie, so bald der Saame reif ist, in feines Erdreich säen. Die Zwiebeln müssen heraus genommen und zertheilet werden, wenn die Blumen-Stengel gänzlich verdorret sind, und in einer Monats-Zeit muß man sie wieder in die Erde setzen. Alle Zwiebeln, die man vom Saamen aufziehet, müssen das andere Jahr ausgestochen werden, so bald die Blätter verdorret sind, und alle Jahre in einer weiteren Entfernung von einander gepflantzet werden, bis sie blühen.

Die Scorpion- *Senna* und **Blasen-** *Senna*, sind gute Blumen-Pflantzen für einen Garten. Aber die **Scorpion-** *Senna* schickt sich am besten zum Beschneiden, oder eine gewisse Gestalt zu formiren. Man kan sie beyde von Legern aufziehen, welche im September, oder zu rechter Zeit im Frühlinge, in die Erde mögen geleget werden. Die **Blasen-** *Senna* kan man auch vom Saamen, im Martio gesäet, aufziehen.

Scor-

Scorzonera, ist eine Wurzel, die einige sehr belieben, wenn sie gekocht ist, und muß im Februario und Merz in lockern Grund gesäet werden, wenn sie grosse Wurzeln bekommen soll.

Sebesten=Latwerge, bringet gute sanfte Stuhlgänge, und treibet die übrige Galle unten aus.

See-Blumen, sind kalter und trockner Eigenschafft. Das gebrannte Wasser davon auf 4 oder 6 Loth getruncken, ist eine köstliche Hülffe zu allen brennenden Fiebern, zur Zeit der Pestilentz. Für das Bluten der Wunden, streue das Pulver von der See-Blumen-Wurzel hinein.

Sellery, dienet zu Winter-Sallat, weil es sehr hitzig ist, wächst aber lange Zeit, und muß im Februario oder Merz auf ein alt Mist-Beet gesäet, und ausgestochen werden, wenn es drey oder vier Blätter gewonnen, und um den Junium oder Julium in Furchen gepflantzet werden. Wenn sie ziemlich groß gewachsen, häuffele man die Erde nach und nach herum auf, bis sie an die Spitze der Pflantze reichet, so wird sie bald weiß werden. Man mag auch einige im May säen, daß sie spät im Winter kommen, oder frühzeitig im Frühling.

Senet-Blätter, sind warmer und trockner Eigenschafften. Einen Tranck davon gemacht und getruncken, treibet den Schleim aus, hilfft in der Melancholey, reiniget das Geblüt, und erfreuet das Hertz und alle innerliche Glieder.

Senff, Mustard, beydes der schwarze und der weisse, mag gesäet werden, daß man ihn in dem ersten Blatt zu kleinen Sallaten abschneide. Aber

die weisse Gattung wächst am schnellsten, so, daß er im warmen Wetter nicht eine Woche währet. Hingegen die schwartze Art wächset langsamer, und schickt sich also am besten für den Sommer, und die weiße, daß sie im Winter gesäet werde. Man mag diese wie die Kressen säen. Der Saame ist hitziger Complexion, und gut für ein sehr starckes Erdreich, und gereichet zu seinem Profit. Man muß ihn im Martio säen. Solchen im Munde zerkäuet, reiniget das Gehirn, in die Nase gethan, machet Niesen, und ist denen nützlich, so mit der fallenden Sucht beladen sind. Ein Pflaster von Senf-Mehl gemachet, und auf das geschwollene Miltz gelegt, zertheilet dasselbe, benimmt auch, also gebrauchet, das Haupt-Wehe.

Senger-Kraut, suche **Pfefferkraut**.

Seven-Baum, ist warm und trocken. In Wein gesotten und getruncken, vertreibet das Blut-Harnen, und die gelbe Sucht, und treibet die tode Geburt aus. Sevenbaum gestossen, und als ein Pflaster auf die Lenden gelegt, benimmt das Lenden-Wehe. Grüne gestossener Seven-Baum tödet den Wurm.

Siebengezeit-Blumen, Saamen und Blätter mit einander, oder iegliches für sich selber, in Wein oder Honig-Wasser gesotten und getruncken, zertheilet das Seitenstechen, beweget den Harn, und mildert den Schmertz der Harn-Winde.

Sinau, ist von Natur kühle. Die Blätter über alle hitzige Geschwulst gelegt, sie sey offen, oder zu, benehmen den Schmertz mit Tilgung aller Hitze und Brandes. Dieses thut auch das gebrannte Wasser.

Die

Die jährige Sonnen-Blume mit grossen Zweigen, ist von zwo bis drey Arten, als: eine mit einer grossen, vollen, gelben Blume; eine andere mit einer bleichgelben; und eine mit einer grossen, einfachen, oder leeren gelben Blume. Man muß die Saamen davon im Merz säen, und sie fortpflantzen, wenn ihr erstes Blat erscheinet.

Die immerwährende Sonnen-Blume, dauret lange Zeit, und vermehret sich sehr, also, daß man alle drey Jahre, im Februario oder Merz, die Wurzel zertheilen muß, sonst wird die Pflanze schwach. Sie soll an einem offenen Orte stehen, wo die Sonne darzu kann.

Die Spanische Genista, blühet eine lange Zeit im Sommer, und stehet sehr wohl in einem Garten. Sie verschaffet Ueberfluß am Saamen, der im Frühlinge gesäet werden soll.

Spargel, muß im Merz gesäet, und den folgenden Merz, ohngefähr zehen Zoll von einander, auf gutem reichen Lande fortgepflantzet, und stehen gelassen werden, bis in den dritten Frühling, ohne einigen abzuschneiden, weil er noch im Keimen ist. Denn es zerstöret den Umlauff des Saffts zwischen dem Stengel und der Wurtzel, welches machet, daß die jungen Schosser klein gerathen, wenn man einige abschneidet, weil die Pflantze noch wächset. Aber in drey Jahren werden sie starck genug seyn, abgeschnitten zu werden. Allein man muß sie im Anfange des Junii Saamen tragen lassen, und den Stengel nicht eher abschneiden, als bis im November, alsdenn grabe man die Alleen auf, und breite einige Erde auf das Beet. Man kann einen Theil

Theil guter Wurtzeln im November herausnehmen, und sie auf ein Mist-Beet pflantzen, daß sie um Weynachten aufkommen. Der Spargel ist temperirter Natur, und treibet den Harn. Die Wurzel in Wein gesotten und getruncken, eröffnet die verstopffte Leber, treibet aus die gelbe Sucht, reiniget die Milz, Nieren und Blase, und bekömmt denen wohl, so mit dem Hüfftweh beladen sind.

Spinat, entweder die runde, oder spitzige Gattung, soll gesäet werden, wie andere kleine Sallat-Kräuter, damit es im ersten Blatt abgeschnitten werde. Aber darneben muß man es offte säen, daß man es stehen habe, wenn mans zum Kochen brauchet, das ist im Februario, Merz, April, und May, wie auch im Augusto und September, daß das letzte auf den Winter stehen bleibe, und blatweise abgepflickt werden kan.

Spinnen-Kraut, findet sich auch in einigen Gärten, und wird für eine feine Pflanze angesehen. Aber es giebet viele Arten derselben, einige mit blauen und purpurfarbenen, und einige mit weissen Blumen. Sie müssen durch Zertheilung der Wurzeln entweder bald im Frühlinge, oder wenn sie verbleichet sind, und der Saame ausgeflogen ist, vermehret werden.

Spirea Theophrasti, ist ein Strauch, der eine ziemliche Menge Blumen im Sommer trägt, und wird im Merz durch Zertheilung der Wurzeln vermehret.

Spring-Körner, zwölff oder vierzehen zerstossen, und mit Wein eingetruncken, bewegen den gantzen Leib, und führen aus das Phlegma, die Choleram und Melancholiam.

Stab-

Stab-Wurtzel, ist warmer und trockner Eigenschaft. Die vordersten Schößlein mit ihren Blumen in Wein gesotten, darzu genommen Honig oder Zucker, und des Tages drey- oder viermal davon getruncken, ist trefflich gut wider das Keichen.

Stech-Palmen, Wald-Distel, ist eine der grösten Arten von Garten-Blumen, und pflegt offt sieben bis acht Schuh hoch zu blühen. Sie bringen so wohl volle, als leere Blumen, einige schlecht, einige gestreifft, einige gantz schwartz, andere roth, Purpur-Farbe, Nelcken-Farbe, gelb und weiß. Sie müssen von Saamen, den man im Merz säet, oder auch durch Zertheilung der Absetzlinge von der Wurzel, in solchem Monat, vermehret werden.

Stech-Palmen-Beere, werden gemeiniglich das erste Jahr in einem Hauffen in die Erde geleget, alsdenn heraus genommen, und gleich, ehe sie dürre werden, in Beete von gutem, zubereiteten, natürlichen Erdreiche gesäet. Die Zeit solche zu säen, ist im Februario.

Stechende Winde, dieses wächset gerne in Mooßlacken, und rauhen Erdreiche, auf Bergen und in Thälern; ein trefflich Kraut wider allen Gifft. Es ist scharff und stechend wie Brum-Beere, windet sich um die Bäume, und trägt rothe Träublein.

Stein-Leber-Kraut, Hertz-Freude, Waldmeister, bringet gutes Futter vor Feder-Vieh, und kan zwischen dem Februario und Ende des Aprils zu einer ieden Zeit gesäet werden. Man kan des Jahrs auf einem Flecken zwey Erndten haben. Es ist gut vor armen Grund, der frisch aufgebrochen ist.

Steinbrech, ist warm und trocken im dritten Grad. Mit seiner Wurzel in Wein gesotten, fördertes den Harn, reiniget die Nieren, und treibet aus den Lenden- und Blasen-Stein.

Sterck-Kraut, dieses wächset nirgends als im Gebürge, auf Stein-Felsen, die Blätter, welche gantz glatt auf dem Boden oder Felsen liegen, sind klein und zackigt, gleich dem Farren-Kraute, wachsen nie über eine Hand breit im Umfange, der Stock oder Stengel ist einer Hand lang, trägt 2, 3, biß 4 weisse Blüthen, die Wurtzel schmecket wie Süß-Holtz.

Stendel-Wurtz, ist feucht und warm. Zu Pulver gestossen, und mit rothen Weine getruncken, stillet die Flüsse. Pflaster gemacht mit der zerknirschten Wurtzel und aufgelegt, zertheilen alle hitzige Geschwulst, reinigen und heilen die fliessenden Geschwüre.

Stengel-Kraut, wächset mit kleinen blauen Blümlein, treibet die Würme, Enderlinge und scorbutisch Geblüt aus dem Leibe, und heilet innerliche Wunden.

Stern-Blume, ist von vielerley Arten, doch halte ich die Italienische Stern-Blume für die beste, als welche eine grosse Blume von einer guten blauen Farbe bringet, und dichte und aufrecht blühet. Sie kömmet eher als einige, und währet eine lange Zeit, wenn wir wenig andere Blumen mehr haben. Hiernächst hat man eine Gattung, die ziemlich hoch blühet im September, und noch eine Sorte, welche im October blühet. Aber diese zwo haben keine so anmuthigen Blumen, wie die erste, sind aber deswegen nicht zu verachten. Ich habe noch andere Sorten gesehen,

die

die ich aber unserer Mühe nicht werth achte. Sie vermehren sich alle ungemein durch Absetzlinge von der Wurtzel, welche man herabnehmen, und im Martio fortpflantzen kann. Sie tragen Uiberfluß von federigten Saamen, die einen Garten bald mit mehrern Pflantzen anfüllen können, als man von nöthen hat. Die Bienen lieben diese Blumen sehr.

Die Stock-Nelcke, ist von mancherley Arten, und eine feine Blume, also, daß ein Garten nicht wohl ohne dieselbe seyn kann. Die beste darunter ist, der **Brumpton-Stock**, mit einer grossen rothen Blume; der **Twittenham-Stock**, mit einer großen Purpur-Blume; der alte **Purpur-Stock**; der alte **weisse Stock**, und der **Annual-Stock**, wie er genannt wird. Alle diese Sorten bringen überflüßige Pflantzen, mit vollen Blumen. Vornehmlich aber werden der Brumpton- und Twittenham-Stock vor die feinsten Blumen gehalten, und die letzte, mit vollen Blumen, ist so gemein, daß man bißweilen unter hunderten nicht eine einfache hat, von welcher man Saamen erhalten kann. Die andern Sorten, sie mögen einfach, oder doppelt und voll seyn, fangen an im Herbste zu blühen, und währen den gantzen Winter. Die beste Zeit diese zu säen, (denn sie werden alle von Saamen aufgezogen,) ist im Martio, wiewohl, damit sie nicht erfrieren, man einige von jeder Gattung im Augusto säen soll, so werden sie das Wetter gewißlich vertragen, ob man schon die Frühlings-Sämlinge verlieret. Alle diese lieben ein sehr dürres Erdreich, und die meisten jungen Schosser, die keine Blumen-Knospen haben, werden Wurzel fassen

sen, wenn man sie um den April und May in feine Erde setzet, und sie vor der grossen Sommer-Hitze verwahret.

Stick-Wurtz, hat weisse Blümlein, bekommt erst grüne, hernach rothe Beeren; wächset überall in Hecken. Ist gut vor Seiten-Schmertzen, kurtzen Athem, geschwollene Miltz, machet viel Milch, und hilft vor den Schlangen-Stich, ziehet Schiefer aus den Wunden, und heilet hitzige Geschwulst.

Stern von Bethlehem, oder *Ornithogalum*, ist in vielen Gärten. Es giebt eine grosse Art, und zwo oder drey kleine Arten. Sie haben artige weisse Blumen, wie Sterngen, wachsen in Büschelgen, und blühen im Junio. Die kleinen Aten pflegen sich durch die Wurtzeln häuffig zu vermehren, aber die grosse Sorte vermehret sich nicht so geschwind. Sie haben zwieblichte Wurtzeln, und müssen fortgesetzt werden, wenn die grünen Blätter und Blumen-Stengel gäntzlich verdorret sind. Was die kleinen Sorten anbelanget, kan man sie schwerlich wieder aus der Erde herauskriegen, wenn man sie einmal gepflantzet hat. Sie würden sehr wohl aussehen, wenn man sie unter Blumen vor Wälder setzte. Es giebt über besagte noch andere Sorten, man pflegt sie aber selten anzutreffen.

Storch-Schnabel, mit zerspaltenen Blättern, eines Quintleins schwer in Wein getruncken, löset auf die hitzige Geschwulst der Mutter.

Streich-Blumen, in Wein gesotten und getruncken, vertreiben die Würmer, und stillen die Bauch-Schmertzen.

Der

Der wohlriechende Sultan, ist von zwo oder drey Sorten, und kann von Saamen, den man im April säet, aufgezogen, und, wenn er drey oder vier Blätter gewonnen, fortgepflantzet, und nach der Fortpflantzung wohl gewässert werden.

Süß-Holtz, ist von Natur temperirt, und incliniret zur Wärme und Feuchtigkeit. Sein Safft ist nütz den Geschwüren, und dem Wurme am Finger, desgleichen auch seine Wurtzel, der Saft ist gut zu den Wunden, die Wurtzel ist nütz den Fellen der Augen, wiewohl der Saft ist stärcker, lindert und reiniget das Lungen-Rohr, ist nütz der Entzündung des Magens, der Brust, der Lunge, Leber, Blase und Nieren, löschet den Durst, von wegen seiner Feuchtigkeit, und macht eine helle Stimme. In Geiß-Milch gekochet, ist es treflich dienlich der Hitzigkeit oder dem Brennen des Harns, oder den Harn-Winden. Es ist also eine Wurtzel, so ihren großen Nutzen hat, und mag in leichtem Erdreiche, von kleinen Stückgen der Wurtzel, die knorrigt sind, im Februario oder Martio gepflantzet werden. Aber es muß stehen biß ins dritte Jahr, ehe man es heraus nimmt.

Volle Sumpff-Rintzel-Blume, giebet einen guten Prospect im Frühling, wenn man es nicht an einen allzu warmen Ort pflantzet. Sie träget grosse, volle, gelbe Blumen, und blühet eine gute Weile. Man muß sie durch Zertheilung der Wurtzeln im Februario oder Herbste vermehren. Da man diese Blume zuerst in Sümpfen oder Morästen wild wachsend gefunden hat; so ist daraus zu schliessen, daß dergleichen Erdboden sich am besten für sie schicket.

Syringa, ist ein Blumen-Strauch, der in den meisten Gärten wächset, und sehr angenehme Blumen träget, die fast wie Pomeranzen-Blüthen riechen. Er wächset sehr schnell, und wird durch Säuglinge oder Schosser von der Wurzel vermehret, die im Martio, oder September fortzupflanzen sind.

T.

Taback als eine Rarität, und Salbe zu machen, kann in kleiner Quantität aufgezogen werden, indem man den Saamen entweder auf ein altes Mist-Beet im Februario, oder in den natürlichen Grund im Martio säet, und fortpflanzet, wenn er drey Blätter gewonnen. Wenn ihr einigen davon trocknen wollet, so sammlet die vollkommenen Blätter, bindet sie in Büschelgen, und lasset sie im Schatten dürre werden.

Täschel-Kraut, gedörret, und in rothem Weine, oder gestähltem Regenwasser gesotten und getruncken, stillet den rothen und weisen Bauch-Fluß, das Blut-Harnen, Blutspeyen, und heilet alle innerliche Versehrung; solches thut auch das gebrannte Wasser, etliche Tage nach einander getruncken, jedesmal 4 oder 5 Löffel voll.

Tausendgülden-Kraut, zu Pulver in Eßig zerstossen, und davon getruncken, zertheilet den Gifft. Die Blätter gesotten, und die Haut damit gewaschen, benimmt allerhand Masern und Flecken. Der Saft in die Ohren getröpfelt, tödet die Würmer, auf das Haupt gestrichen, tödet die Läuse.

Tau-

Tausendschön, ist trockner Complexion. Eine Hand voll des Krauts, sammt der Wurtzel und den Blumen, über Nacht in einem Maaß weisen Wein gebeitzet, darnach gesotten und getruncken, säubert die unreine Mutter, etliche Tage nach einander gebrauchet.

Thorant, dieses Kraut soll gut vor die Zauberey seyn, wenn es die wilden Thiere geniessen, sollen sie von den Weyde-Leuten nicht bezaubert werden können. Es hat rothe und weißlichte länglichte Blumen, man findet es auch in ebenem Lande, doch aber nicht so starck und groß gewachsen.

Thurn-Glöcklein, *Campanula Pyramidalis*, ist von zweyerley Arten, eine blaue, und eine weisse, welche bißweilen 6 Schuh hoch wachsen, und allenthalben hinauf Blumen tragen. Man soll sie im Februario in Töpffe pflantzen, wenn sie wohl blühen sollen, so wird man im Augusto eine gute Blume zu hoffen haben. Man kann sie durch Setzlinge vermehren, die man entweder im Herbst oder im Frühling herab nimmt. Wenn die Pflanzen an Rändern stehen, wird der Saame wohl reifen, und mag im April gesäet werden. Es giebt eine Art, die heist die Pfirsig-blättrigte Glocken-Blume, die nicht so hoch wächst, als die vorige, mag aber auf gleiche Weise aufgezogen werden. Also können alle Arten der Glocken-Blumen, Canterbury-Glocken-Blumen, Coventry-Glocken-Blumen und Fingerhut, Spitz-Wund-Kraut, vom Saamen aufgezogen werden, den man im Merz oder April säet, und die letztern durch Zertheilung der Wurzeln.

Thymian, muß entweder von dem im April gesäeten Saamen, oder im Februario und Merz von Zweiglein aufgezogen werden. Es giebt vielerley Arten davon, als der Mutter-Thymian, Lemonien-Thymian, Pommerantzen-Thymian, und etliche streifigte Arten. Sie können im Merz alle durch Zweiglein aufgezogen werden. Man pflegt aber keinen in der Küche zu gebrauchen, als den gemeinen Küchen-Thymian.

Tormentill, ist trockner Complexion. Den Safft von den frischen grünen Wurzeln und Kraut genommen und getruncken, wehret allen Gifft, es sey gegessen und getruncken, desgleichen die Pestilenz, und treibet solches alles durch den Schweiß.

Die Tuberose, ist eine Wurzel, die wir alle Jahre aus Italien bekommen. Einige setzen sie unter die Annual-Pflantzen. Alleine sie dauret viele Jahre, und blühet von den Absätzlingen, wenn man sie von der alten Wurzel absondert, wenn die Blume verdorret ist, und sie trocken erhält bis im April, und sie alsdenn in Töpffe pflantzet. Wenn man diese Wurzel aus Italien bekömmt, muß man sie entweder im Februario in Töpffe von feiner Erde pflantzen, und ihnen ein Mist-Beet geben, aber kein Wasser, bis sie anfangen zu wachsen, oder man kan sie im April oder zu Ende des Merzen in ein natürlich Beet pflantzen, unter einer warmen Mauer, wo die Sonne darzu kan. Die erste wird frühzeitig blühen, und die letzte um den August; und wenn sie in der Blüthe stehen, können sie in Töpffe gesetzt werden. Es ist eine angenehme wohlriechende Blume, die man in eine Kammer setzen kann.

Die Tulipane, ist eine wunderschöne Blume, die mancherley Veränderungen hervorbringet, beydes vom Saamen, und von schlechten Tulpen, welche Zeuger (Breeders) genennet werden. Sie ist eine von den bulbosis, oder zwieblichten Wurzeln, die aus dem Erdboden sollen genommen werden, so bald die Stengel gantz verdorret sind. Alsdenn soll man sie wohl trocknen, und hinlegen bis zu Anfang des Augusti und hernach in feine frische Erde pflanzen. Ich sage aber dieses von den feinsten Sorten, wo man die Streiffen erhalten will. Denn die gemeinen Gattungen mögen drey Jahre im Erdboden stehen, daß sie sich desto stärcker vermehren. Einige behalten diese Tulpen-Zwiebeln gar bis in October ausser Grund. Aber nach meiner Meynung, ie weniger Zeit sie ausser dem Erdreich gehalten werden, desto stärcker pflegen sie zu blühen. Doch weiß ich auch, daß einige erst im November in die Erde gesetzet worden, die sehr wohl gerathen, sie waren aber von der spätesten Gattung. Man hat zu mercken, daß man alle frühzeitige Sorten eher in den Grund setzet, als die späten. Denn einige werden anfangen, ihre Blumen im Januario zu zeigen; und diese sollten in ein Beet alleine gesetzet werden, so wohl als die späten, damit iedes Beet zu seiner Zeit über und über blühen möge. Schneidet die Tulpen-Stengel nicht ab, weil sie grün sind, auch die Saamen-Gehäusse nicht, bis sie reif sind; denn es verhindert den Umlauff des Saffts, und schwächet die Wurtzel, die ihre Nahrung vom Stengel und Blättern so wohl, als diese von der Wurzel,

empfähet. Die Zeuge-Tulpen haben nur schlechte Blumen, wenn sie aber ein Jahr eingeschränckt, oder gezwungen werden, so werden sie das folgende Jahr meistentheils Streiffen bekommen. Denn im Jahre 1724 hatte ich eine Anzahl frühzeitige **Tulpen**, die unter Eiben- und Buchs-Bäumen stunden, und von den Bäumen so eingeschränckt und gedämpffet wurden, daß dieses Jahr, als ich sie in ein frisches Beet pflantzte, kaum sechse übrig blieben, die nicht Streiffen bekommen, und viele davon so schöne Blumen waren, als einige in Engelland. Wenn man solche vom Saamen aufziehen will, soll man den Saamen säen, so bald er reif ist, in Kästgen oder Töpffe von feiner Erde. Und wenn man sie in dem ersten Winter mit Matten im kalten Wetter beschirmet, werden sie in 4 oder 5 Jahren hernach blühen, und auserlesene Blumen bringen; wie ich selbst bezeugen kan, weil ich Mr. Trowelrs Tulpen gesehen, die er von dem Saamen der Tulpe, die man den **Triumph von Europa** nennet, in seinem Garten zu Poplar aufgezogen, die so schön sind, als man irgends wo finden kan. Es giebt deren so vielerley Arten, daß man nicht wohl ein Verzeichniß davon geben kan.

U. V.

Vehedistel-Wasser, von den Blättern gebrañt, und einen ziemlichen Trunck davon gethan, ist gut vor das Seitenstechen. Besser ist es aber, so man von diesem Saamen ein halb Quintlein zerstösset, und mit dem gemeldeten Wasser eintrincket. Solche Artzney ist gut für Gifft der Pestilentz und für hitzige Fieber.

Venus- oder Nabel-Kraut, hat weisse Blumen, und stehet sehr wohl an Rändern. Man kan es vom Anfange des Merzes bis zu Ende des Mayes säen.

Der Venus-Spiegel, ist eine niedrige Pflantze, die man im Merz, April, May, oder Junio säen kan, nachdem man haben will, daß solche eher oder später blühe. Sie bringen schöne Purpur-Blumen, und pflegen sechs gantzer Wochen zu blühen. Traget Sorge, daß ihr sie nicht zu dicke säet, denn der Saame ist sehr klein.

Violen, sonderlich die gelben, in Wein gesotten, und das gebrannte Wasser dienet wohl zu der verwundeten Leber und Nieren, bringet die Müden wieder auf die Bahn, des Tages zweymal getruncken, iedesmal auf 4 oder 5 Löffel voll. Die frischen Blümlein in Wasser gesotten und getruncken, kühlen die erhitzte Mutter.

Viol-Wurtz, zu Pulver gestossen, und sieben Quintlein mit Honig-Wasser getruncken, purgiret und reiniget den Magen, treibet die zähe Galle aus, davon Fieber und gelbe Sucht entspringen. In Wein gesotten, und warm getruncken, stillet das Bauchgrimmen, bringet Ruhe, machet Schlaf, und eröffnet das Milz.

Ulmen-Saamen, soll gesäet werden, so bald als er reif ist, welches im Anfang des Aprils seyn wird. Er muß dinne mit Erde bedecket, und mit einem Netz vor den Vögeln verwahret werden, bis er aufkömmt. Aber die Saamen-Händler haben selten einigen, er müste denn bestellet werden, welches etliche Monate vorher geschehen soll. Denn

es muß wohl achtung darauf gegeben werden. Doch können sie solchen in Menge verschaffen, welches zu Anfang des Februarii, oder im Januario, wenn das Wetter offen ist, geschehen soll, und muß derselbe in Linien, an einen schattigten Ort, ohngefähr 4 Zoll von einander, gepflantzet werden.

W.

Wacholder-Beere, sind warm im dritten, und trocken im ersten Grad. Sie müssen in leimigtes Erdreich gesäet werden, das wohl beschirmet ist, um den Anfang des Mertzes, sie mögen von der Englischen, oder Schwedischen Gattung seyn. Die Beere in weissen Wein gesotten, und davon getruncken, bekommen wohl dem kalten schleimigten Magen, räumen die Brust, und stillen den Husten. Dieselben in rothen Wein-Eßig mit Rosen gesotten, und den Mund warm damit geschwenckt, ist gut wider das Zahn-Weh.

Wacholder-Wurtz, zerstossen und übergeleget, soll gut seyn vor den Schmertz der Leber. Diese Wurzel mit Wein getruncken, soll den Schmerz der Seiten stillen.

Wall-Wurtz, ist warmer und feuchter Natur. In Wein gesotten und getruncken, heilet die versehrte Lunge, räumet die Brust, führet aus den Koder, und bekömmt wohl denen, so Blut speyen. Man machet Pflaster daraus, solches über frische Wunden geleget, die hefftet sie zusammen.

Wald-Distel, suche Stech-Palmen.

Waldmann, eröffnet die erhitzte Galle, stärket das Hertz und Leber, befördert die Geburt, hilfft vor

vor Kopff-Schmertzen, heilet innerliche Wunden, und treibet das unreine Geblüt aus dem Leibe heraus.

Waldmeister, suche Stein-Leber-Kraut.

Wasser-Peterlein, suche Epheu od. Eppicht.

Wegerich, ist einer kühlen und trockenen Substantz. Der Safft getruncken, ist nütz und gut vor die Keichenden, und denen, welche die fallende Sucht haben. Blätter und Saame öffnen die Verstopffung der Leber und der Nieren. Die Wurzel mit so viel Bertram gepülvert, und auf den hohlen Zahn gelegt, stillet den Schmertz, reiniget die Nieren, und treibet den Nieren- und Blasen-Stein durch den Urin aus. Es wächset an Strassen und Wegen, und hat weißbraune Blumen.

Weggras, ist trocken und kalt. In rothen Wein getruncken, oder das gebrannte Wasser davon mit seinem gepülverten Saamen eingenommen, stillet alle Bauch-Flüsse und Blutspeyen, treibet den Stein und Gries mit Gewalt, und heilet alle innerliche Versehrung.

Wegwart, ist trockner und kalter Eigenschafft. Eine Hand voll desselben in Wasser gesotten und getruncken, führet aus die Galle u. weissen Schleim durch den Stuhlgang. Einen Tranck gemacht aus dem Kraute und den Wurtzeln mit Wein oder Wasser, warm getruncken, eröffnet die Leber und Miltz, soll dienlich seyn beym Anfang der Wassersucht.

Weisse Heyde, soll gut vor Zauberey seyn. Sonst führet die Heyde den zähen Schleim aus dem Magen, heilet innerliche Geschwulst, und treibet den Schweiß und Urin mit Nutzen aus dem Leibe heraus.

Wein-Beeren, deren sind mancherley Arten, unterschiedlich in der Farbe, Geschmack, Geruch, Substanz, Grösse und Gestalt. Etliche sind wohlriechend, als Muscateller, etliche haben mehr Feuchtigkeit, etliche dicke Haut und Beere, etliche sind länglicht, weiß und schwarz, etliche die sich mehr neigen zur Schwärze als zur Weisse. Weinbeere sind gnugsam temperirt in der Wärme, fast lieblicher Natur, und führen wohl ab; wiewohl ihre Nahrung wenig Substanz giebt. Weisse Wein-Beere sind besserer Dauung und Nahrung, denn die andern, und reitzen den Harn. Aber die schwarzen sind härterer Dauung, wiewohl sie mehr den Magen stärcken. Auch die rothen und gelblichten sind mittelmäßig, zwischen den weissen und schwarzen, in der Dauung, sowohl in der Substanz, als Nahrung. Je zeitiger, ie besser, geberen desto besser feuchter und geschickter zu führen, dann sonst. Und Albertus Magnus meldet, daß die Wein-Beere gut sind, welche einer guten Gestalt sind, an einem heitern Mittage, im abnehmenden Mond abgebrochen, und 3 oder 4 Tage aufgehenckt und behalten werden.

Weiß-Wurtz, ist warmer Eigenschafft. Das gebrannte Wasser etliche Tage, allemal 3 oder 4 Löffel voll getruncken, treibet aus das geronnene Blut im Leibe, den Lenden-Stein durch den Harn, und zertheilet allerhand innerliche Geschwüre im Leibe. Das Kraut davon blühet weiß, und die Blätter sind wie Weyden-Blätter. Es reiniget die Haut von Enderlingen, zertheilet geronnen Geblüte, vom Fallen, Stossen oder Schlagen, und befördert die Geburt. Die Beerlein davon sollen wohl purgiren.

Weiß-Wende-Wurtzel, dieß Kraut ist grün, blühet weiß, die Blätter sind grün und kraußlicht, träget weissen Saamen, und ist ein trefflich Wund-Kraut, alles innerliche geronnene Geblüte zu vertreiben; wächset auch in den Thüringischen Gebürgen und dem Schwarz-Walde.

Welsch-Wegerich, wächset an sumpfigten Orten, hat kleine schmale Blätter, welche auf der Erde umher gebreitet liegen, und einen runden Stengel, anderthalb Spannen hoch, daran licht-grüne Blümlein als kleine Glöcklein hangen. Es hat seinen sonderbaren Nutzen, inn- und äusserlich in Verwundung und Geschwüren, Durchlauff und Blutspeyen, verletzter Lunge, kühlet die Leber, dienet in Schwind- und Wasser-Sucht, tödet die Würme, treibet den Stein, und dienet wider den Gifft und gifftige Bisse.

Wermuth, ist von Natur warm und trocken, wird zum Distilliren gebraucht, und muß im Merz vom Saamen aufgezogen werden, in welchem Monat man auch die Wurzeln fortpflanzen kan. Kraut und Blumen in Speiß und Tranck genossen, bekommt wohl dem Magen, machet Dauen, erwärmet den Leib, stillet den Schmertz, treibet aus allerhand Gifft und Galle, so im Leibe sich eine Zeit lang gesammlet haben.

Wicken-Mehl, gebrauchet, treibet den Harn; doch zu viel gebrauchet, ist es der Blase und den Gedärmen schädlich, um seiner austreibenden Krafft willen.

Wiederthon, (rother) dieß wächset wie Mooß an der Erde, hat runde Blätter und weisse Blümlein, ist, sobald der Schnee ein wenig abgehet,

grün zu sehen. Es reiniget und verändert die Natur, und macht neues junges Haar wachsen.

Wiesen-Klee, dieser ist zweyerley, theils mit purpur-rothen, theils aber mit weissen kolbichten Blumen, aus deren süssen Geschmack sich die Bienen ihr Honig sammlen. Sie haben eine erweichende, innerliche Geschwüre stillende Natur an sich, machen einen gesunden Chylum, und reinigen die weibliche Natur.

Wiesen-Zeitlosen, *Colchicum*, wird genennet **Sohn vor dem Vater.** Ist eine Pflantze die eben solche Blumen träget, als der Saffran (Crocus); aber einige sind schön voll und streiffigt, die vor die besten gehalten, und also gemeiniglich in den Gärten verkaufft werden. Einige sind weiß, einige scheckigt mit roth oder Pfirsig-Farbe, andere gantz Pfirsig-Farbe. Sie blühen im Herbst, da man wenig Blumen hat, und machen einen feinen Zierath. Allein es erscheinen noch keine Blätter, wenn die Blumen kommen, und die Wurzeln müssen nur fortgesetzet werden, wenn die grünen Blätter gänzlich verdorret sind. Diese Wurzeln werden blühen, weil sie trocken liegen, wenn sie gleich nicht in der Erde stehen. Aber wenn man die Blume erscheinen siehet, muß man sie alsbald in die Erde setzen. Es giebt eine Art mit einer gelben Blume, die im Herbst blühet, so Crocus Autumnalis, oder **Herbst-Saffran**, genennet wird, aber das grüne Blatt ist ein Blatt des Colchici oder Zeitlosen.

Windlocken-Saamen, giebt man vor die Harn-Winde 12 oder 16 Körnlein zerstossen in Wein. Der Safft aus den Blättern gepresset und getruncken,

cken, treibet den Stuhlgang. Das Wasser von den weisen Glocken gebrannt, ist eine köstliche Arzeney zu den rothen hitzigen Augen, darein gethan und übergeschlagen.

Winter-Aconitum, suche **Eisen-Hütlein, Wolffs-Milch.**

Wintergrün, ist ein herrlich Wund-Kraut, und der fürnehmsten eines; heilet nicht allein Wunden, sondern auch offene Schäden.

Wohlriechender Willhelm, Caryophyllus marinus, ist der Nelcke oder Carnation am nächsten, denn man hat unterschiedene Veränderungen, die zwischen diesen Arten hervorgebracht werden, welche Blätter, wie der **wohlriechende Willhelm** haben, und Blumen, wie Nelcken und Carnation, und werden von Carnation-Saamen aufgezogen, der von wohlriechenden Willhelm imprägniret oder befruchtet worden. Einige von diesen Pflantzen werden **voller wohlriechender Willhelm** genannt. So lange sie aber von Carnation-Saamen gekommen, haben sie so viel mit der Carnation zu thun, als der **wohlriechende Willhelm**, und mag man sie also nach einem von diesen beyden nennen, nach welchem man will. Mr. Bradley nennet sie **Maul-Esel**, weil sie zwischen zwey Blumen von unterschiedener Art aufgezogen werden. Man kann sie vermehren, indem man die Schosser oder Sprüßlinge leget, wie bey der Carnation, oder auch durch Zweiglein und Schnittlinge im Sommer. Also kan man den **wohlriechenden Willhelm** durch Leger oder Schnittlinge auch fortpflantzen, oder sie im Merz säen, so werden sie das andere

Jahr blühen. Man kan sie auch im Frühling und Herbst fortpflanzen. Diese fangen vor den Carnations an zu blühen, dauren aber in der Blume so lange als jene, und stehen so wohl am Rande, als in Töpffen schön.

Die Wolffs-Bohne, *Lupinum*, bringet eine hübsche Blume, absonderlich die gelbe, die wie Violen riechet. Es giebt auch eine weiß blühende Sorte, die kleine blaue, und eine Sorte mit einer bleichen, röthlichen Blume. Die gelbe Sorte kan zu Ende des Merzes, oder im April und May, und die andern im April gestecket werden; aber die Saamen-Bohnen dürffen nicht näher als 6 Zoll neben einander gestecket werden.

Wolffs-Milch, suche **Eisenhütlein**.

Wolffs-Milch-Wurtzeln, Kräuter u. Milch geben eine treffliche gute Salbe zum Erb-Grind.

Wolffs-Kraut, **Mönchs-Kappe**, ist eine Blume, die lange in einem Garten währet, und sich häuffig durch die Wurzeln vermehret, welche zu rechter Zeit im Frühlinge, oder auch im September zertheilet werden muß. Es giebt zwo oder drey Gattungen von dieser Blume, die einigermassen der Farbe nach unterschieden sind; aber eine davon ist sehr gifftig.

Wolffs-Wurtz, Kraut und Saamen grün zerstossen oder gedörret, gepülvert, und mit Oel temperiret zu einer Salbe, vertreibet und tödet die Läuse und Nüsse.

Wund-Kraut, hat den Namen von innerlichen Heilen der Wunden, weil es alles Innerliche durch seinen heilsamen Safft wundersam heilen soll.

Wun-

Wunder-Blume von Peru, ob sie wohl gemeiniglich unter die Annual- oder jährlichen Pflanzen gerechnet wird, ist sie doch keine Annualis, weil man die Wurtzeln viele Jahre erhalten kan, wenn man sie ein wenig vor dem Winter aus der Erden nimmt, und sie bis den folgenden April trocken erhält, und alsdenn wieder in die Erde setzet. Aber es wollen keine Absetzlinge von der Wurtzel kommen, dahero man sie vom Saamen aufziehen muß, der im Martio in Mist-Beete gesäet wird, und die jungen Pflantzen mögen um das Mittel des Maji, wenn das Wetter beständig ist, hinausgesetzet werden.

Wullkraut-Blumen, in rothen Wein distilliret, solch Wasser mit Tüchlein übergelegt, ist ein fein Experiment wider das Zipperlein.

Wurmkraut, suche **Reinfarren**.

Z.

Zehr-Kraut, dieses wächset gerne an Stein-Klippen, worbey Brunnen-Quellen anzutreffen. Es stillet Blut- und Blasen-Beschwerung, eröffnet die verstopffte Lunge, kühlet die hitzige Leber, und heilet innerliche Wunden.

Zeitlosen, mit Honig und Gersten-Kleyen zerstossen und übergelegt, zeucht in kurtzen Stunden, aus Spreisen, Dorn, Bein, und eingeschossene Pfeile.

Zucker-Wurtz, oder **Garten-Rapuntzel**, ist eine kleine Wurtzel, wenn sie gekochet ist, und muß im Februario gesäet werden. Sonst kann man die Wurtzeln alsdenn auch von einander absondern

und sie in feine Erde pflantzen, sonst werden die Wurzeln gantz kleine bleiben.

Das Zwerg-Mandel-Bäumgen, machet einen treflichen Strauch, und blühet wohl im Frühling. Es vermehret sich wohl durch Leger, und kann auf Mandel-Stöcke inoculirt werden. Man kann einige von den jungen Schossern um das Mittel des Octobers in die Erde legen.

Zwiebeln, sind hitzig in vierten, und feucht im dritten Grad. Dieselben rohe gegessen, machen böse Feuchtigkeiten im Magen, Durst, Entzündung, Windigkeit, und Hauptwehe, und wenn viele roh gegessen werden, machen sie den Menschen thörlich, von wegen ihrer Dämpfe, die in das Haupt aufsteigen, machen grausame Träume, zumal bey denen, die von Kranckheiten aufstehen: gekocht aber, und ein wenig gegessen, zertheilen sie, und machen subtil die groben und schleimigen Feuchtigkeiten, treiben den Harn, und Frauen-Kranckheit, auch mehren sie die Begierden. Wenn zwey Schelfe von Zwiebeln, eine gantze Nacht, bey einer heitern Lufft, in einen weisen Wein gelegt werden, alsdenn den Wein gesotten, und drey oder vier Morgen zwey Unzen schwer davon getruncken, treibt aus den Harn und Sand, und zermalmet den Stein. Den Safft ausgedruckt, und mit Honig vermischet, ist eine Artzney zu den trüben Augen. Der Safft von Zwiebeln und Fenchel gepresset, hilfft denen wunderbarlich, welche zur Wassersucht geneigt sind.

Straßburger Zwiebeln, müssen im Februario oder Martio gesäet werden, um sie zu harcken, wenn sie drey Zoll hoch sind, damit nicht zween zusam-

sammen wachsen; denn sonst wird nichts draus. Diese Gattung wird sich in trockener Wurtzel länger halten als einige andere.

Spanische Zwiebel, ist die süsseste Zwiebel, aber geneigt im Hause auszukeimen, sie muß, eben wie die andern, gesäet und geharcket werden. Man mag einige kurtz vor Michaelis säen, daß man junge Zwiebeln im Winter auszuziehen habe. Aber so wohl bey dieser, als der andern, muß genaue Sorge getragen werden, sie wohl zu dürren, ehe man sie aufhebet. Man kan beyde diese Arten Zwiebeln im Januario pflantzen. Wenn man will Saamen davon haben, muß man einige fortpflanzen, sie groß zu ziehē.

Die welsche Zwiebel, ist eine Sorte, welche Setzlinge um die Wurtzel bringet. Man kann sie im Martio oder September säen, um sie in Winter ausziehen zu können.

Von allerhand
Ausländischen Gewürtzen,
Deren
Krafft, Tugend und Gebrauch.

Es ist nicht ohne, weil Gott der Herr alles um des Menschen willen geschaffen, und alles, was er geschaffen hat, gut und vollkommen ist, daß er auch dem Menschen zu gut, überflüßig genug Speisen geschaffen, welche an sich selber, ohne Vermischung und ohne Gewürtz, vollkommen und kräfftig genung sind, denselben bey Gesundheit, bis zu dem von Gott vorgesetzten Ziel, zu erhalten. Die viele Veränderung und das Würtzen der Speisen,

sen, thun mehr Schaden, als andere einfache Speisen, insonderheit von Kräutern genommen, und mäßig gebraucht. Und in Wahrheit, wenn wir uns von Jugend auf an die Einfalt der Alten gewöhnen, des Gewürtzes, (ausgenommen des Saltzes,) uns äusern, und mit Saltz und Brod, das ist, mit einfachen und geringen Speisen zufrieden seyn wollten; so würden wir zu dem gesunden und langen Leben der Alten zum Theil wieder gelangen. (a)

So man aber die Gewürtze durchaus brauchen wollte, so wachsen ja in unserm Teutschland überflüßig genug gute Gewürtze, welche unserer Natur viel ähnlicher, und gesunder sind, als die wir aus Indien herbringen. Haben wir nicht in Teutschland den edlen guten zahmen **Saffran**, der offt den Orientalischen übertrift? die edlen wohlriechenden **Wacholderbeerlein**, so man von uns in fremde Länder führet? Ist nicht die kleine spitzige **Salbey**, sie sey grün oder dürre, ein köstliches wohlriechendes Gewürtze, in der Küche und in der Artzney? haben wir auch nicht **Majoran**, **Roßmarin**, **Quendel**, **Poley**, **groß- und kleinen Jsop**, **Thymian**, **Coriander**, **Dillsamen**, **Liebstöckel**, **Aland-Wurtzel**, und dergleichen viel wohlriechende Kräuter-Saamen und Wurtzeln? Die **Bibenell-Wurtzel** gedörret und gestossen, ist in der Kost anmuthiger, als der hitzige Pfeffer aus Indien. Daran lassen wir uns aber keineswegs begnügen. Wir müssen stets nach Indien ziehen, und ihnen ihre Gewürtze abkaufen, welches eine grose Schande ist, weil die unendliche Weißheit und

---

(a) Siehe **Holterhof** de vita longa et brevi. 12. 1670.

und Güte Gottes, wie ein jedes Land, also auch unser Teutschland, so überflüßig mit Nothdurft versehen hat, daß wir dessen keinesweges nöthig hätten. Da zudem auch unsere eigene Gewürtze mit unserer Natur besser übereinkommen, als die fremden. Dem ungeachtet aber wollen wir Teutschen allezeit die fremden Gewürtze brauchen, und darauf guten Wein trincken, dadurch mancher Mensch seine Gesundheit verdirbet, keinem aber es besser bekommt, als den Herren Kaufleuten in ihrem Beutel. Weswegen auch ohne Zweifel diese fremden Gewürze in diese Länder gekommen sind; nicht aber um der Gesundheit willen, welche, wie oben bewiesen, die Alten besser, ohne dieselbigen gehabt, als wir, da man die Hände stets in Pfeffer-Sacke hat.

Zwar die fremden Gewürtze, wenn man sie ja brauchen will, könnten mäßig, und da es nöthig, wie eine Artzney, (wie sie denn in Wahrheit sind,) gebrauchet, nicht so groß der Gesundheit und langen Leben schaden, als nun, da sie so sehr gemißbraucht werden, sondern vielen zur Gesundheit dienen, weil sie auch ihre kräftige und herrliche Eigenschafften an sich haben. Z. E. Zimmet, **Nelcken, Muscaten-Nüsse, Blumen, Jngber, Pfeffer,** haben eine vortrefliche Kraft, das Hertz, das Haupt, und den Magen zu stärcken; sind aber sehr hitziger Naturen. Wann nun dieselben bey Phlegmaticis, d. i. die kalter und feuchter Complexion sind, einen kalten, unverdaulichen Magen haben, mit Winden beladen, von schleimiger Materie verstopft, oder zur bösen Farbe und Wassersucht geneigt sind, in Speisen mäßig gebraucht werden, so können sie denen zur

Ge-

Gesundheit dienen. Aber heutiges Tages ist unser Apetit aus böser Gewohnheit so verdorben, daß man kaum Speisen essen will, die einfach sind, und ihren angebohrnen Geschmack noch haben, sondern müssen gewürtzet seyn, und bißweilen so sehr, daß sie besser eine Artzney, als eine Speise können genennet werden, dadurch der Mensch nicht erhalten, (wie die Speisen thun sollen,) sondern in seiner Natur verändert wird. Und zudem, weil die Gewürtze ohne Unterschied der Naturen, ob sie phlegmatisch, oder cholerisch, heutiges Tages insgemein gebrauchet werden; so geschicht es bey hitzigen und magern Leuten, daß sie, durch den stetigen Gebrauch der hitzigen Gewürtze, ihren Leib zu sehr erhitzen, die natürliche Feuchte austrocknen, und also ihr Alter und ihren Tod eher vor der Thür haben, als sie es meynen, und bey ihrem Leben viele schwere Kranckheiten damit verursachen, weil dadurch das Blut erhitzet und entzündet wird, insonderheit so man den hitzigen Wein dazu trincket. Daher Fieber, Bräune, Gelbesucht, Brennen im Magen, in dem Urin, und andere schwere und tödliche Kranckheiten entstehen. Darum ist einem jeden, welchem seine Gesundheit lieb ist, zu rathen, daß er sich der vielen Gewürtze in Speisen so viel möglich enthalte; so wird er in der That erfahren, daß er sein Leben in Gesundheit zum höchsten Alter bringen werde.

Wir gehen nunmehro weiter, und betrachten selbige nach ihren Eigenschafften, Kräften und Tugenden, die sie an sich haben, und wie sie nützlich und dienlich sind, wenn sie von uns mäßig gebraucht und an die Speisen gethan werden.

Car-

Cardamommen, werden in Indien, als ihrem Vaterlande, woselbst sie wachsen, von den Einwohnern viel gebrauchet. Sie wachsen zu Java Major, im wilden Busche, desgleichen auf der Malabarischen Cüste zu Cannanor und Calicuth, fast wie ein Hirße, in ihre Blätter eingehüllet. Ihre Blüthe ist gelblich. Es sind vornehmlich zweyerley Species derselben, als nehmlich die große und die kleine Art. Sie sind gut, den Magen zu erwärmen, verzehren die Speise, vertreiben den Schwindel des Haupts, und werden so wohl von den Indianern, als andern Nationen, viel gegessen, und zwar zu dem Ende, den Magen und das Haupt von ungesunder Feuchtigkeit zu reinigen. Deßgleichen gebrauchet man sie auch in Indien viel anstatt der Gewürtze, in ein und anderm Getrancke, weil sie die Würme sehr befördern. Man combiniret sie mit anderm Gewürtz, und bereitet aus ihnen einige Müser mit Weine. Sie sind auch in kalte Schaalen sehr wohl zu gebrauchen, bey Milchwerck aber nicht, sondern am meisten in Wein-Speisen; du must aber so viel nicht nehmen, sonst bekommen die Speisen einen widrigen Geschmack.

Castanien, sind warm im Mittel des ersten Grads, und trocken im andern, leichter zu verdauen, denn Eycheln, und geben grössere Nahrung. Die gebratenen sind besser als die rohen; denn die Hitze benimmt ihnen etliche Schäden, die aus ihrem Gebrauch entstehen mögen. Mit Saltz zerstossen, und mit Honig vermischt, sind sie nütz denen, so von wütenden Hunden gebissen worden. Wenn sie mit Wein, Gersten-Mehl und Eßig

vermischt, Pflasterweise übergelegt werden, so stillen sie die Blut-Flüsse der Frauen. Die Schalen gekocht, und mit Wegerich-Wasser oder Safte vermischet, stillen alle Flüsse des Bauchs mit Zusammenziehung und Stärckung desselben, so sie Pflasterweise übergelegt werden. Sie werden zu vielen Speisen gebraucht, man steckt sie in gebratene Gänse, kocht sie an das Kalb-Fleisch und alte Hüner, thut sie unter die Ragouts von Carfiol und Krebsen, ingleichen unter den Braun-Kohl, füllt sie, wenn sie zerschnitten, in die Pasteten, man hackt sie klar, und macht Klößer daraus, man ißt sie auch gebraten.

Citronen, sind bey Speisen ein angenehm Gewürtze, ihre Schalen und Safft schicken sich fast zu allen Rind-Fleisch- und Hühner-Brüh-Speisen; ihre Schälgen, wenn sie zerschnitten sind, geben den Milch- und Sahne-Brühen einen anmuthigen Geschmack, ingleichen den Wein-Saucen; man nimmt sie mit unter die Klöser, Gefüllse von Braten, in die Würste, in viel Suppen, unter die Salate, in die Kuchen und Gebackens-Teige, in die Pasteten und Torten, unter die Zugemüße von frischen und gebackenen Obste. Man belegt mit geschnittenen runden Scheiben die Braten, theils wegen kräftigen Geschmacks, theils auch ein besser Ansehen zuwege zu bringen, man kocht mit den geschnittenen gantzen Citronen die Caphüner, Rebhüner, Hechte und Kalb-Fleisch; man macht sie in Zucker ein. Der Citronat wird vor eine Delicatesse gehalten, du kanst selbigen unter die Wein- und Rohm-Saucen am besten gebrauchen.

Die

Die Citronen vertragen sich aber nicht wohl mit dem Jngber und Pfeffer, auch nicht mit dem Eßig, welches zu mercken.

Cubeben, wachsen sonst nicht viel, als auf Java, und dem Lande von Sunda, welche wie der Pfeffer und fast seinen Blättern gleich wachsen, und an den Bäumen sich aufschlingen. Die Javaner, weil sie dieser Frucht viel guter Tugenden zuschreiben, sind so mißgünstig, daß sie solche, damit sie von keiner andern Nation können fortgepflantzet werden, ehe sie sie verhandeln, in warmes Wasser legen, wodurch sie zum Fortkommen untüchtig werden. Sonsten schlucken sie dieselben ein, und essen sie vor allerhand Gebrechen, als Fieber, verkälteten Magen, und dergleichen. Jn Wein geweichet und davon getruncken, soll die Venus-Arbeit stärcken helfen.

Jngber, diese Wurtzel wächset, gleich als unser teutscher Calmus, an feuchten und sumpfigten Oertern in Jndien, bevor auf Java, Sumatra, und der Cüste Malabar. Dieser Jngber, wenn er noch grün, als auch Pfeffer, zu Atshar eingeleget wird, machet einen über alle Massen guten Appetit zum Essen, sonderlich dienet er, einen verderbten und kalten Magen wohl zu erwärmen; desgleichen in Zucker eingemachet, welches viel von den Chinesern geschiehet, indem sie grosse Handelschaft damit treiben. Man braucht ihn bey allen Sorten des Fleischwerks, als: Rind-Fleisch, Kalb-Fleisch, Schöpsen-Fleisch, Hünern, Tauben, eingeschnittenen Braten, zerpfluckten Fischen und Stockfischen, bey der Einmachung allerhand Sallate, Essen von Krebsen, Klösen,

sen, bey der Zubereitung der Würste, und Marinirung der Fische. In Summa, es hat sich der Ingber und Pfeffer bey den Köchen so nöthig gemacht, daß sie glauben, daß wenig Speisen ohne denselben zugerichtet werden könnten. Man hat auch in den Apothecken und bey dem Candiren eingemachten Ingber, welcher zu dem Magen vortreflich ist.

Muscaten-Blume, ist gut einem kalten verderbten Magen, und bringt ihn wieder zurechte, vertreibet alle böse Feuchtigkeiten und aufsteigende Winde.

Negel- oder Nelcken-Baum, wächset auf den Moluccischen Insuln. Dieser Baum trägt im 8ten Jahre seine ersten Früchte, und soll damit bis ins hunderte continuiren. Von den treugen Nelcken machen die Indianer allerhand zu des Menschen Gesundheit dienende vortrefliche Conserven. Man gebraucht sie nicht so starck, als das andere Gewürze, ausser, daß sie zu einigen Brühen, die man Nelcken-Brühen nennet, vornehmlich mit erfordert, ingleichen unter allerhand Saucissen- und Cervelat-Würste mit genommen werden. In Bier-Kalteschaalen sind sie auch gar angenehm. Suche weiter vom Negel-Baum forn, pag. 108.

Pfeffer, dessen giebt es verschiedene Arten, wovon schon oben pag. 120 gehandelt worden. Bey dem Einkauff desselben muß man untersuchen, ob er nicht gar zu alt und ausgefressen, sondern voll, schwer und scharf sey. Er ist hitzig und trocken, und kan durch seine flüchtige Krafft zertheilen und eröffnen, dienet auch in allen kalten Zufällen, so wohl des Magens, als anderer Theile des menschlichen Leibes.

Die Körner des weissen Pfeffers sind entwas kleiner, auch nicht so runzlich als wie die schwartzen, sondern glatt und mehr aschenfarbig, denn weiß. Er wird zwar bisweilen zu uns absonderlich gebracht, aber doch öffters unter dem schwarzen vermenget, da ihn denn die Materialisten auslesen, und hernach desto theurer verkauffen. Er behält seine Schärffe so fest an sich, daß ihm fast in dreyßig Jahren nichts entgehet. Der also genannte lange Pfeffer ist zwar in den Apothecken und Lust-Gärten, in den Küchen aber nicht bekannt. Man brauchet den Pfeffer bey eigenen Brühen, die davon den Namen bekommen, bey allerhand Fleisch, Würsten, Wurtzel- und Kräuter-Werck, sonderlich die einen weichlichen und etwas eckeln Geschmack haben, als Erdäpffeln, Kürbissen, an Erbis-Brühen, und Erbis-Suppen, bey unterschiedlichen Sorten von Sallaten, als Gurcken, Kraut-Sallat, bey zupflückten Fischen, Schnecken und Austern 2c. Es ist auch bekannt, daß vortheilhafte Leute den Brandewein damit stärcker, hitziger, und beissender machen wollen. Man combiniret ihn meistentheils mit dem Ingber.

Pingen, Pistacien und Mandeln, vertragen sich mit allerhand Brühen, sie schicken sich zu Rohm und Milch, zu Fleisch- und Hüner-Brühen, auch zu Wein-Müssern, man bestecket zur Zierrath einige Arten der Zugemüsse und gebackenen Speisen damit, mit den Pistacien bewirft man, nachdem sie zerschnitten sind, einige Sorten Gebackenes, und läßt sie so mit backen, man thut sie an gekochte alte Hüner und ander Flügelwerck, man füllt sie mit in die Torten und Pastetgen, ingleichen unter

allerhand frisch Obstwerck. Die Mandeln vertragen sich mit Rindfleisch-Brühe, Milch, und Wein, aber nicht mit Eßig; wiewohl man sie bisweilen zerschnitten auf Gallerten zu streuen pfleget. Man nimmt sie entweder geschnitten, oder gerieben, unter allerhand Brühen und Klösser, man macht Füllsel in die Torten damit.

Rosinen, sind zweyerley Art, grosse und kleine. Die kleinen kan man fast eben, wie die Zwiebeln und Citronen, bey den meisten Speisen anwenden, sie schicken sich zu allerhand Rind-Fleisch- und Hüner-Brühen, zu Rohm- und Milch-Speisen, in die Hafer-Grütz-Suppen, zu allen Wein-Brühen und Wein-Müßern, zu allerhand Sorten Klösser, Würste, Gefüllsel in die Braten, zu unterschiedenen warmen sauern Gerüchten, zu den Sallaten und andern kalten Speisen, die mit Eßig zubereitet sind, in die Pasteten und Torten, Kuchen- und Gebackenes-Teige, unter gekocht Obst, es sey frisch oder gebacken. Früh Morgens nüchtern ein Löffelchen voll in den Mund genommen, gekauet, und den Safft verschlucket, lösen trefflich von der Brust.

Saffran, wird in Oesterreich und an dem Rhein-Strohm so starck gebauet, daß man des Orientalischen nicht sonderlich bedarf. Er wird mit dem wilden sehr offt verfälscht, der aber den Speisen keinen rechten Geschmack giebt, ob er gleich fast eben die Farbe hat. Wenn man dessen zu viel nimmt, ist er über die massen hitzig. Man kan ihn zu allen denjenigen Brühen und Speisen gebrauchen, die gelb aussehen sollen, als bey Milch-Brühen, Müsern, bey einer Kalbfleisch- oder Schweinfleisch-

fleisch-Brühe, bey Zubereitung einer Gallerte, bey den Wein-Suppen u. s. w. Er kömmt auch unter einige Kuchen- und Gebackens-Teige. Suche hiervon ferner oben, pag. 135.

Zimmet-Rinden, der Canel- oder Zimmet-Rinden-Baum wächset in der Insul Zeilon, seine Gröse ist gleich den Oliven-Bäumen in Spanien, die Blätter sind wie Citronen-Blätter, iedoch etwas schmaler, hat weisse Blüthen, und seine Frucht gleich wie grosse schwartze Oliven aus Portugall, aus welchen man Oel machet, welches vor viel gut zu gebrauchen. Dieser Baum hat ein doppeltes Bast, von welchen das andere nur in viereckigte Stücken abgeschälet, getrocknet, und als Canel behalten wird. Seine bräunliche Farbe bekommt er von der Sonne, welche sie auch also rund in einander rollet. Wenn dieser Baum 3 Jahre ruhet, bekömmt er wieder frische und fast bessere und kräftigere Rinden, als er zum ersten mal gehabt. Wenn man von diesen Rinden, wenn sie noch grün sind, ein Wasser brennet, riechet es nicht allein aus der massen lieblich und angenehm, sondern ist auch zu vielerley Gebrechen dienlich, als wider die Colica und andere Kranckheiten, die von der Kälte herrühren, ingleichen vor stinckenden Athem und übelriechenden Mund. Canel wärmet, öfnet und stärcket die inwendigen Glieder, stärckt den Magen, und hilft die Speisen verzehren, wird auch mit Vortheil gebraucht, wider allerhand Gifft, so dem Hertzen schaden kann. Canel mit Poley- oder Beyfuß-Wasser getruncken, öffnet die verstopffte Mutter, und bringet den Frauen ihre Zeit wieder. Canel ist auch gut wider den Husten

sten

sten, ingleichen Catharre oder Flüsse, welche in das Haupt absincken, auch wider die Wasser-Sucht und Verstopffung der Nieren. Summa, das Wasser und Oel von Canel stärcket die inwendigen Glieder des Menschen, und gleichfalls das Haupt, das Hertz, den Magen, und die Leber. Der Zimmet ist sehr hitzig, darbey über die massen dünne und subtil. Er wird entweder gestossen in den Küchen zu den Speisen gebraucht, zu Zimmt-Wasser in Stücken gebrochen, oder zu allerhand eingemachten genommen, ingleichen candirt und mit Zucker überzogen. Man muß ihn nicht gestossen aufheben, weil er alsdenn leicht zu verderben pflegt, auch ihn nicht so kaufen, indem grosse Betrügerey damit vorgehet. Je mehr er beißt, je besser ist er. Man kan ihn fast zu allen Speisen gebrauchen, die grösten Theils aus Milch oder Wein bestehen, ingleichen zu den meisten frischen oder gebackenen Obst-Zugemüsen, an Kirschen, Aepfel, Pflaumen u. d. g. Das Zimmet-Wasser aber kan zu allerhand Milch-Speisen genommen, auch Kuchen und Gebackenes damit bespritzet oder bestrichen werden.

Zucker, giebt es unterschiedliche Sorten, als Canari-Raffinat-Candi-Melis-Cassaunen-Zucker u. d. g. Der beste ist der Canari-Zucker, weil er viel weiser, härter, und fester ist, als der andere. Man gebraucht ihn vornehmlich bey dem Einmachen des Obsts und zu Confituren, man thut ihn mit in die Kuchen- und Gebackens-Teige, damit sie lockerer und süßer werden. Der weisse und geläuterte ist warm u. feucht, macht eine Speise und Artzney kräftig, und kühlt, ist bequem in Fiebern, reiniget, digeriret, und bereitet die Feuchtigkeiten zur Austreibung. Er ist auch dem Magen nicht so schädlich als andere süsse Dinge zumal wo Cholerische Feuchtigkeiten sind, welche davon gemehret werden. In scharffen Fiebern aber ist nicht gut viel davon zu gebrauchen, es wäre denn der gantz weise und geläuterte, welcher mehr geneigt ist zu kälten.

 Regi-

Register
aller Gewürtze, Blumen, Kräuter, Samen, Pflantzen, Früchte, Bäume und Wurtzeln, deren in diesem Tractate Meldung gethan worden.

Abbiß, (Teufels) pag. 1
Aepffel, alle Arten ibid.
Aeschen-Samen 2
Affodil-Wurtz ibid.
Agley ibid.
Ahorn, der grosse, oder Sycamer 3
Aland ibid.
Alisanders, oder Alexanders 4
Aloe ibid.
Allraun 5
Althee ibid.
Althea Frutex ibid.
Amaranthus tricolor 6
Amaranthus, oder Hahnen-Kamm ibid.
Andorn 7
Anemonen, alle Arten ibid.
Angelica 8
Aniß-Saamen, oder Eniß 9
Annual-Zwerg-Stock ibid.
Apostem-Kraut ibid.
Arbeles ibid.
Armeria 10
Aaron ibid.
Artischocken, Jerusalemer 11
Asphodill-Blume ibid.
Attich ibid.
Augen-Trost 12
Auriculä, alle Arten ibid.
Bachbungen 13
Bach-Müntze, oder Poley ibid.
Bagan, oder wilde Roßmarin ibid.
Baldrian, oder Katzen-Kraut 14
Balsam-Kraut, suche Müntze.
Balthenig, suche Garmander.
Basilien 14
Bären-Klau 15
Bären-Lapp ibid.
Bär-Sanickel 16
Bär-Wurtzel ibid.
Basilien-Strauch, Portugiesischer 17
Baum- oder Zwitter-Rose ib.
Bein-Hültzen ibid.
Belvidere ibid.
Benedicten-Wurtz ibid.
Bengel-Kraut 18
Berg-Fenchel ibid.
Berg-Müntze, oder Katzen-Ept, Katzen-Kraut ibid.
Berg-Krahen-Fuß 19
- - - der volle weise ibid.
Bertram ibid.
Betonien ibid.
Beyfuß 20
Biber-Klee ibid.
Bibernelle, auch welsche 21
Bilsen-Kräuter 22
Binetsch ibid.
Bintzen ibid.
Birnen, alle Arten 23
Blume, immerwährende ib.

Blumen-Kohl 24
Bocksbart ibid.
Bohnen, allerhand Artē 24 sq.
Boretsch, oder Borragen 29
Braunellen-Wasser 30
Braun-Wurtz ibid.
Bryonien ibid.
Bruder Heinrich 31
Brust-Beerlein ibid.
Bryßlauch ibid.
Buch-Eckern ibid.
Buchampsser 32
Burgel ibid.
Burretsch ibid.
Brunnen-Kresse 33
Burtzel-Kraut ibid.
Bynetsch ibid.
Canarien-Saamen 33
Cappes 34
Cappern ibid.
Capsicum Indicum, oder Guinesischer Pfeffer ibid.
Cardemomen 177
Cardinals-Blume 35
Cardobenedicten-Kraut ib.
Carpinus ibid.
Caryophyllus, suche wohlriechenden Willhelm.
Castanien 177
Cedrus Libani, Cedern von Libanon u. Virginianische 36
Ceder von Bernudas ib.
Chamillen ibid.
Christ-Wurtz ibid.
Cichorien, Wegwart 37
Citronen 178
Coliander, oder Coriander-Saamen 37
Colchicum, suche Wiesen-Zeitlosen alle Arten.
Coloquinten 37
Consolida regia Delphin. 38
Convolvulus minor, oder der kleine blaue Convolvulus ib.
Convolvulus major ibid.
Cresse ibid.
- - Indianische 39
Creuzbeer-Stauden, oder Wege-Dorn 40
Creutz-Blümlein ibid.
Crentz-Wurtz ibid.
Crocus, suche Saffran.
Cubeben 179
Cyclamen, suche Sau-Brod.
Cypressen-Baum 41
Dictam 41
Distel, Kartē u. Rehe- ib.
- - Spanische Garten- 42
Weise Gartendistel-Wurtz ib.
Weißweg-Distel-Wurtz ib.
Welsch-Distel-Wurtz ibid.
Dosten 43
Dotter-Blumen ibid.
Drachen-Wurtz 43
Dragon oder Schlangen-Kraut ibid.
Dreyfaltigkeit-Kraut, oder Jesus-Blümlein ibid.
Dreyfaltigkeit-Blumen 44
Drey-Ocker ibid.
Durchwachs ibid.
Dyll-Saamen ibid.
Eber-Wurtz 45
Engel-Kraut ibid.
Ehrenpreiß ibid.
Eiben-Baum-Beeren ibid.
Eicheln von der immergrünen Eiche u. Corckbaum-Eckern ibid.
- - Englische 46

Einblat 46
Eisenhütlein, Wolffs-Milch, Winter-Aconitum ibid.
Eisenhütlein-Kraut ibid.
Eisen-Kraut, auch Wurtz 47
Einbeer ibid.
Eniß- oder Aniß-Saamen ib.
Endivien ibid.
Engelsüß 48
Enten-Grieß ibid.
Entian, auch der kleine ibid.
Epff 49
Ephen oder Eppich ibid.
Erbsen, allerhand 49. seqq.
Erbsen-Brühlein 56
Erdäpffel-Wurtz ibid.
Erdbeeren, alle Arten ibid.
Erdrauch ibid.
Erd-Rosen-Kraut ibid.
Eycheln 57
Farren-Kraut 57
Fäselen ibid.
Feder-Büsche, weise und rothe candirte ibid.
Feld-Rose 58
Feig-Blattern ib.
Feig-Bohnen ib.
Feigen, alle Arten ibid.
Feld-Kümmel 59
Feld-Zwiebeln ibid.
Female-Balsam ibid.
Fenchel, auch süsser ibid.
- - gemeiner 60
Filipendel-Wurtz ibid.
Filtz-Kraut ibid.
Finger-Hut, unsrer lieben Frauen Handschuh 61
- - der Eisenfarbene ibid.
Flachs-Saamen ibid.
Flachs-Dotter-Kraut ibid.
Flachs, Dantziger 61
Flöh-Kraut ibid.
Fönum-Gräcum-Saamen 62
Flos Adonis, oder Adonis-Blume ibid.
Frauen-Distel ibid.
Frauen-Kraut-Safft ibid.
Freissam-Wasser ibid.
Fünf-Finger-Kraut ibid.
Galgant 63
Gall-Aepffel ibid.
Gamander ibid.
Gänse-Blümlein ibid.
- - volle, oder Maslieben, allerhand 64
Garb und Gerbel ibid.
Garten-Mangolt, suche Mangolt.
Garten-Rapuntzel ib.
Garten-Raucke ibid.
Gauchheil 65
Geiß- oder Ziegen-Blatt ib.
- - Scharlach-farben ib.
- - immergrüne ib.
- - Frantzösische ibid.
Geiß-Bart ibid.
Geiß-Klee-Kraut 66
Geiß-Raute ibid.
Gemsen- oder Schwindel-Wurtz ibid.
Genß-Distel ibid.
Genst, Frantzösischer ibid.
Genserig ibid.
Gersten-Mehl 67
Gertwurtz vid. Stabwurtz ib.
Gilgen, suche Lilien ibid.
Glied-Kraut ibid.
Glocken-Blumen ibid.
Gold-Wurtz, Martagon, Wild- oder Berg-Lilien ib.

Granat-Apffel 68
Gras-Blumẽ, suche Negelein.
Gras ibid.
Grossel-Beere 69
Großfarren-Kraut-Wurtz ib.
Grüne Freude ibid.
Gundelreb-Kraut ibid.
Gurcken, oder Cucumern ib.
Haber-Brey 70
Hagen-Buchen ibid.
Hagendorn ibid.
Hahnen-Fuß, oder Ranunculus, alle Arten ibid.
Halß-Kraut 72
Hanf-Kräuter ib.
Harn-Kraut-Pulver ibid.
Harstrang ibid.
Hasel-Wurtz ibid.
Hasen-Fuß, oder Lattich 73
Hasen-Kraut ibid.
Hasen-Oehrlein ibid.
Harthau ibid.
Hauß-Wurtz ibid.
Heidenkorn-Mehl ibid.
Heidnisch Wund-Kraut 74
Hertzfreud-Kraut ibid.
Hertzfreund, suche Stein-Leber-Kraut.
Himbeer-Laub ibid.
Hinsch-Kraut, oder Je länger je lieber ibid.
Hirschholder ibid.
Hirschheil-Wurtz ibid.
Hirsch-Klee ibid.
Hirsch-Wurtz ibid.
Herba sensitiva, oder Planta sensibilis et humilis 75
Heydelbeer-Syrup ibid.
Heyden ibid.
Hirschhorn, Zahmkräenfuß ib.
Hirsch-Melde, oder Hirsch-Mangold 76
Hirsen ibid.
Hirtz-Klee ibid.
Hirtz-Zunge ibid.
Hörner und Igel ibid.
Holder-Nuß ibid.
Hol-Wurtz 77
Hopffen-Syrup ibid.
Huf-Lattig ibid.
Hunds-Knoblauch ibid.
Hunds-Zunge ibid.
Hüner-Darm-Kraut ib.
Hyacinthen 78
Hysop oder Isop ibid.
Jacobs-Blume 79
Ibisch-Wurtz ibid.
Je länger je lieber, suche Hirsch-Kraut ibid.
Jesmin, Catalonischer ibid.
- - Arabischer ibid.
- - Indianischer gelber ib.
Ingber 179
Ingrün 80
Johannis-Kraut 81
St. Johañisblumen-Saft ib.
Johannis-Träublein ibid.
Jonquilla ibid.
Jungfer-Laube 82
Die Iris, alle Arten, suche Schwerdtel-Lilie.
Käß-Pappeln 82
Kärbel ibid.
Kastanien, Roß-Spanische ib.
Katzenkraut, vid. Bergmüntze.
Kayser-Crone, alle Arten 83
Kellerhalß-Blätter ibid.
Kirschen, unterschiedene ibid.
Klapper-Rosen 84
Klee, Holländ. Klee-Blat ib.

Kleb-

Kleb-Kraut ibid.
Kletten-Kraut ibid.
Kletten-Wurtz 85
Klingelrüblein, vid. Rapunzel.
Knoblauch 85
Kobitzey 86
Kohlkraut, allerh. Artē 86 sqq.
Kohl-Rüben 89
Königs-Kertze ibid.
Königs-Crone ib.
Körfel-Kraut-Safft ibid.
Korn-Blumen 90
Kreße, gemeine Nasturtium ib.
- - kraußigte ibid.
Küh- und Küchen-Schell ib.
Kümmel ibid.
Kürbisse 91
- - grosse Art 92
Laburnum 92
Lamberts-Nüsse ibid.
Lattich ibid.
Lavander ibid.
Lauch ibid.
Leberkraut, edel Leberkraut 93
Leinkraut-Wasser ibid.
Leuchel ibid.
Liebstöckel ibid.
Lilien, alle Arten ibid.
Limonien-Safft 94
Linden-Baum-Saamen ibid.
Linsen ibid.
Löffel-Kraut, Scharbock 95
Lorbeeren ibid.
Lungen-Kraut ibid.
Lylac. ibid.
Mandeln, Mandelkern 96
Mäus-Dorn ibid.
Mäus-Ohr 97
Mag-Saamen ibid.
Majoran, Küchen- ibid.
Majoran, süsser Sommer- 97
Mangolt 98
Mannstreu-Wurtzel ibid.
Marien-Röslein ibid.
Maslieben, s. Gänseblümlein.
- - - - Wasser ibid.
Matten-Kümmel-Wurtz 98
Mauer-Pfeffer ibid.
Mauerkraut, Tag u. Nacht ib.
Mauer-Raute 99
Maul-Beere ibid.
Meger-Kraut ibid.
Meer-Hirsen-Saamen ibid.
Meer-Linsen-Wasser ibid.
Meerrettig 100
Meerrettig-Safft ibid.
Meer-Zwiebel-Eßig ibid.
Meister-Wurtz ibid.
Melissen, od. Mutterkraut ib.
Melonen ibid.
Melten-Saamen 103
Menwell-Wurtz ibid.
Mertzen-Violen-Syrup ibid.
Mespeln, alle Arten ibid.
Metter ibid.
Meyen-Blumen ibid.
Mezareon 104
Michael-Wurtz ibid.
Mistel ibid.
Modelgeer-Wasser ibid.
Mon-Raute ibid.
Moos an Bäumen ibid.
Möhren, gelbe 105
- - rothe, purpurfarbne ib.
Mohn, voller ibid.
Moly ibid.
Münchskappe s. Wolfskraut.
Münchs-Blatte ibid.
Müntze ibid.
Muscaten-Blumen 180

Muscaten-Nuß-Baum 106
Muscipula, Lychnis viscosa 107
Mutter-oder Fieberkraut ib.
Myrthen-Beeren 108
Nachtschatten-Blätter 108
Nabelkraut, s. Venuskr.
Nägel-Baum 108. 190
Nagelein, Nägelblumen 110
Narcisse, alle Arten 111
Narren-Kolben 112
Natter-Wurtz ibid.
Natter-Zünglein ibid.
Nelcken, allerhand Art. 112. sq.
Nepten 113
Nesseln ibid.
Nieß-wurtz, weisse ibid.
- - schwartze ibid.
Nigella Romana, oder der Teufel im Busche 114
Nonpareil ibid.
Nüsse, welsche ibid.
- - Hasel Nüsse 115
Obst-Bäume 115
Ochsenbrech-Rinde 116
Ochsen-Zunge ibid.
Odermeng ibid.
Oliven 117
Ornithogalum, suche Stern von Bethlehem.
Osterlucey ibid.
Päonie, die männliche und weibliche, alle Arten 117
Pappeln-Oel ibid.
Paradies-Kraut ibid.
Paßions-Baum ibid.
Pastinat-Wurtz 119
Pestilentz-Wurtz ibid.
Pestnachen od. Pestinachen ib.
Petersilien ibid.
St. Peter-Kraut 120
Pfaffen-Röhrlein 120
Pfeffer-Kraut ibid.
Pfeffer 120. 180
Pfersigen, untersch. Arten 121
Pflaumen, alle Arten 122
Pfifferlinge, Erdschwämme ib.
Pfriemenblüth-Wasser 123
Phyllirea vera u. Alaternus 124
Pilati-Kraut ibid.
Piltze, Erdschwämme und Pfifferlinge ibid.
Piltze und Morgeln ibid.
Pingen, Pistatien, Mandeln 181
Die Päonie 124
Poley 125
Polyanthos, alle Arten ibid.
Pomerantzen-Schaalen ibid.
Potatoes 126
Preußel-Beere ibid.
Pronien-Rosen ibid.
Quecken 126
Quentel-Kräuter ibid.
Quitten, alle Arten 127
Rapuntzel oder Klingel-Rüben 127
Ranunculus, alle Arten, suche Hahnen-Fuß 128
Raute ibid.
Reben-Laub ibid.
Reinfarren, Wurm-Kraut ib.
Reiß-Mehl 129
Rettig, Rettig-Saamen ib.
Rettisge, allerhand Arten 130
Rhaponticum ibid.
Rhein-Blumen ibid.
Ried-Saamen ibid.
Ringel-Blumen, allerhand Sorten 130. seqq.
Rittersporn-Safft 131
Rocken-Bollen ibid.

Röte 131
Rogken-Gras 132
Rothwurtzel-Augen ibid.
Rosen, allerhand Gattung ib.
Rosenkraut, Rosen-Wurtz 133
Roßhub ibid.
Rosinen 134. 182
Roßmarin ibid.
Rüben, allerhand Arté 134. sqq.
Rüben-Saamen, suche Rettig-Saamen.
Saffran 135. 182.
Crocus, Saffran 136
Saint Foin ibid.
Salbey allerh. Arten 136. sqq.
Salate, allerhand Arten und Gattungen 137. sqq.
Saltz 141
Saamkräuter ibid.
Sanickel ibid.
Sappan, oder Brasilien-Baum. ibid.
Sauerampfer 142. 145
Saturey ibid.
Saubrod oder Cyclamen ib.
Saurachbeerlein-Wein 143
Scabiosen, wohlriechende ib.
Schafmüllen-Laub ibid.
Schaafsheu ibid.
Scharten-Kraut ibid.
Scharlach-Bohne ibid.
Scharbock-Gras, suche Löffel-Kraut 144
Scharleyen ibid.
Scharlotten ibid.
Schrerling ibid.
Schlafbeer-Kraut ibid.
Schlangen-Kraut ibid.
= = Zünglein 145
Schlehen ibid.
Schlüssel-Blume 145
Schnecken und Raupen 146
Schnittlauch ibid.
Schnee-Tröpflein, Narcisso-Leucojum ibid.
Schell-Wurtz ibid.
Schwalben-Kraut 147
Schwerdtel-Wurtz ibid.
= = Lilie, Iris tuberosa, alle Arten ibid. seqq.
Scorpion-Senna und Blasen-Senna 148
Scorzonera 149
Sebeste-Latwerge ibid.
See-Blumen ibid.
Sellery ibid.
Senet-Blätter ibid.
Senff, Mustard ibid.
Senger-Kraut, suche Pfeffer-Kraut 150
Seven-Baum ibid.
Siebengezeit-Blumen ibid.
Sinau ibid.
Sonnen-Blume, jährige, mit grosen Zweigen 151
= = immerwährende ibid.
Spanische Genista ibid.
Spargel ibid.
Spinat 152
Spinnen-Kraut ibid.
Spirea Theophrasti ibid.
Spring-Körner ibid.
Stab-Wurtzel 153
Stechpalmen, Walddistel ib.
Stech-Palmen-Beere ibid.
Stechende Winde ibid.
Stein-Leber-Kraut, Hertz-Freude, Waldmeister ib.
Steinbrech 154
Stendel-Wurtz ibid.

Sten-

Stengel-Kraut 154
Sterck-Kraut ibid.
Sternblume vielerley Art. ib.
Stern von Bethlehem, oder Ornitogalum 156
Stick-Wurtz ibid.
Stock-Neicke, vielerley 155
Storch-Schnabel 156
Streich-Blumen ibid.
Sultan, der wohlriechende 157
Süß-Holtz ibid.
Sumpf-Ringelblume, volleib.
Syringa 158
Taback ibid.
Täschel-Kraut ibid.
Tausendgülden-Kraut ibid.
Tausendschön 159
Thorant ibid.
Thurn-Glöcklein, allerley ib.
Thymian 160
Tormentill ibid.
Tuberose ibid.
Tulipanen allerhand Artē 161
Vehedistel-Wasser 162
Venus-od. Nabelkraut 163
Venus-Spiegel ibid.
Violen ibid.
Viol-Wurtz ibid.
Ulmen-Saamen ibid.
Wacholder-Beere 164
Wacholder-Wurtz ibid.
Wall-Wurtz ibid.
Wald-Distel, suche Stech-Palmen.
Waldmann ibid.
Waldmeister, suche Stein Leber-Kraut.
Wasser-Peterlein, suche Ephen oder Eppicht.
Wegerich 165
Weggras ibid.
Wegwart ibid.
Weiße Heyde ibid.
Wein-Beeren alle Arten 166
Weißwurtz ibid.
Weiß-Wende-Wurtzel 167
Welsch-Wegerich ibid.
Wermuth ibid.
Wicken-Mehl ibid.
Wiederthon, rother ibid.
Wiesen-Klee 168
Wiesen Zeitlosen, Cholchicum, oder Sohn vor dem Vater ibid.
Windlocken-Saamen ibid.
Winter-Aconitum, suche Eisen-Hütlein, Wolfsmilch.
Wintergrün ibid.
Willhelm, wohlriechender, Caryophyllus marinus ib.
Wolfs-Bohne, Lupinum 170
Wolfsmilch, s. Eisen-Hütlein.
Wolfs-Milch-Wurtzeln ibid.
Wolfs-Kraut, Mönchs-Kappe ibid.
Wolfs-Wurtz ibid.
Wund-Kraut ibid.
Wunderblume von Peru 171
Wullkraut-Blumen ibid.
Wurmkraut, suche Reinfarrē.
Zehr-Kraut 171
Zeitlosen ibid.
Zimmet-Rinden. 183
Zucker 184
Zucker-Wurtz, oder Garten-Rapuntzel ibid.
Zwergmandel-Bäumgen 172
Zwiebeln, allerhand 172.173

Der
in der Chymie wohlerfahrne
Wasserbrenner,

wie er
durch seine Kunst aus Gewürz, Blumen,
Kräutern, Saamen, Früchten, Schaalen
und Wurzeln,

gebrannte Wasser,

welche
zu verschiedenem Gebrauch und Verfertigung
der Tränckgen, Mixturen, und Kühl-Milche
dienlich sind,
den subtilesten und besten Theil von den
allergröbsten Theilen derselben
scheidet,
an das Licht gestellet
von

D. Ludov. Guil. de Knör.

Leipzig,
zu finden bey Christian Friedrich Geßner, 1755.

Der
in der Chymie wohlerfahrne

Wasserbrenner,

welcher
durch seine Kunst aus Kräutern, Blumen,
Wurzeln, Saamen, Früchten, Schaalen
und Hölzern,

gebrannte Wasser,

welche
zu verschiedenem Gebrauch und Verfertigung
des Brandtweins, Liqueurs, und [illegible]
dienlich sind,
den nützlichsten und besten Theil von den
allergröbsten Theilen derselben
scheidet
an das Licht gestellet
von

D. Ludov. Guil. de Knör.

Leipzig,
zu finden bey Christian Friedrich Gessner, 17[illegible]

Des 1. Capitel.

Von Distillir-Oefen.

Wir wollen den Hauß-Vätern, ehe wir zu den gebrannten Wassern schreiten, eine Anleitung geben, wie sie durch ein küpffernes, inwendig wohlverzinntes Bläßlein, ohngefähr drey Viertel oder einer Ellen hoch, so auf einem Roste zu stehen kommt, und welcher um und um mit Ziegelsteinen besetzt wird, die Hitze des Feuers desto besser zusammen zu halten, allerley Wasser, Aquavite, u. d. g. abziehen und brennen können. Wir wollen ihnen ferner Anlaß geben, einige Distillir- und Brenn-Oefen zu bauen, welche von der Art sind, daß sich ein Haußwirth deren bedienen, und also die Distillirung mit geringer Mühe, und ohne kostbare Instrumente, verrichtet werden kann.

Es ist bekannt, daß die Distillir- und Brenn-Oefen eine Erfindung der Alchymisten sind, und daher zu loben, weil dadurch der subtileste und beste Theil von den allergröbsten Theilen der Kräuter geschieden wird, wo man recht damit umgehet. Dadurch haben auch die gebrannten Wasser großen

Nutzen in der Artzney. Und hat solche Distillir-Kunst ihren Ursprung aus der Natur, welche, durch Krafft und Hitze der Sonne, die irrdischen und wäßerigten Feuchtigkeiten und Dämpfe über sich ziehet, und in die mittlere Region der Lufft austreibet, da sie wegen der Kälte in Nebel und Wolcken zusammen gedrungen werden, sich denn zertheilen und schmeltzen, und in Regen, Schnee, oder Hagel, wieder zur Erden herab fallen. Gleicher Weise ist es auch mit dem Menschen, da der Magen, als eine Pfanne und Kolbe, von der Leber, als einer Feuerstäte, erhitzet, und die innerlichen Dämpfe ins Haupt und Hirnschaale, als in einen Distillir-Helm, aufsteigen, und durch die Kälte desselben zusammen getrieben und s. v. zu Rotz und Schleim werden, in die Nase, als den Schnabel des Distillir-Helms, und den Hals wieder herabfallen, und durch den Schnupfen, Reuspern, und Husten ausgefeget werden müssen.

Die ersten Erfinder der Distillirung haben die Kräuter, Blumen, Wurtzeln, oder andere Materien, von welchen sie ein Wasser abziehen wollen, in ein groß Geschirr, so unten in die Runde weit mit einem Bauche, zusammen gethan. So nun solche Feuchtigkeit von der unterlegten Hitze erdünnet und subtilisiret, so wird sie über sich getrieben, derohalben sie, nach der Proportion der mittlern Region der Lufft, eine kühle Statt verordnet haben, da die Dämpfe und Brodem von der Kälte zusammen geliefert, und zu Wasser werden, und durch solch Ober-Gefässe, als das Haupt, gesammlet, ausgeführet, und zum Gebrauch aufbehalten werden. Und begiebt sich im Distilliren,

liren, daß allwege das subtileste, dünneste und flüssigste, so zuäusserst ist an solcher Materie, so man zu distilliren vorhat, zuallererst von der Hitze getrieben wird. Nach solcher Wäßrigkeit, und ungedäueter phlegmatischen Feuchtigkeit, folget bald eine etwas zärtere und subtilere Materie. Darnach, so man es ferner treibt, kommt eine fette Oelichkeit. Und zuletzt pflegen die Alchymisten auch das fünffte Wesen, nämlich die quintam essentiam, abzuziehen.

Ehe ich weiter gehe, und Modelle der Oefen zeige, will ich vorhero die Mängel anzeigen, die ich an selbigen beobachtet, nämlich, daß entweder das Feuer nicht nach Willen hat können regieret werden, oder auch Ursache gewesen, daß allzuviel Holtz und Kohlen haben müssen unnöthig verbrannt werden.

Wenn der Ofen innwendig, biß auf den Herd oder Rost, gleich weit ist, muß man viel Kohlen haben.

Je höher der Rost vom Aschen-Herde stehet, je stärcker treibet er; je niedriger aber der Rost, und je näher er dem Aschen-Herde stehet, je weniger Hitze und Trieb kan er haben.

Je dicker die Latera und Wände des Ofens, je stärckere Hitze giebt er, weil dieselbe nicht durchdringen, sondern in die Capelle gehen muß.

Von einigen Arten der Distillir-Oefen.

Die gemeinste Art der Distillir-Oefen, nennet man in Apotheken Vesicam, ist eine runde kupferne Blase, so in den Ofen eingesetzt wird. Der Ofen wird von Ziegel-Steinen und Lehm verfertiget, innwendig so weit, daß die Blase so eine Elle oder fünf Viertel hoch, und eine halbe Elle breit, auf ein Eisen, so durch den Ofen gehet, gesetzet werden kann. Unter der Blase aber muß der Ofen also gemacht seyn, daß darunter einer Spannen hoch Raum, und ein Loch sey, dadurch

durch man die Kohlen hinein legt, durch deren Anzündung die Distillirung in der Blase verrichtet werden kann. Unter den Kohlen muß ein Rost und Loch seyn, dadurch die Asche fallen und heraus gezogen werden kann. Oben muß der Ofen zwey Lufftlöcher haben, dadurch der Rauch und Dampf gehe, auch mit darzu bereiteten Stöpseln versehen seyn, damit man solche Lufftlöcher, eins, oder alle beyde, im Nothfall zustopfen möge. Die Blase, Helm, und Röhre, so durch das Kühl-Faß gehet, müssen innwendig verzinnet seyn, und der Schnabel am Helme, zur Blase gehörig, oben fein schliessen. In diese Blase legt man die Kräuter, klein zerhackt. Einige giessen die gebrannten Wasser der vorigen Jahre über die zerhackten Kräuter; in Ermangelung dessen, pressen sie den Safft aus den frischen Kräutern, oder sieden sie in Wasser, und thun gemeldeten Safft oder Brühe in die Blase. Man kan es auch über andere frische zerhackte Kräuter giesen, so wird das gebrannte Wasser desto kräfftiger. Einige thun die Kräuter gleich in die Blase, und giesen einer guten Quer-Hand Brunnen- oder Fließ-Wasser darüber. Nun setze den Helm auf die Blase, und den Schnabel des Helms füge in die Röhre des Kühl-Fasses, da denn die Röhre mit gutem Hanfe, oder fläch senem Werke, fest verstopfet, und so wohl inn- als auswendig mit einem gemachten dünnen Teige, aus Brenn-Oel mit Mennige vermischt bestehend, welcher kein Wasser durchlässet, fein dicke beschmieret wird. Unter die Röhre im Kühl-Fasse setze den Recipienten, verschmiere die Fugen des Helms und

der Kühl-Röhre mit einem Pflaster, so von Pappier oder Leinwand länglich geschnitten, und mit Kleister überstrichen wird, und alsdenn mache unter die Blase Feuer, so wirst du ein gut und gerecht Wasser des Krauts empfangen.

Noch ist zu mercken, und auch dienlich, daß man ein zwey- oder dreyfach Leinen-Tuch, oder Filtz, in Wasser einnetze, und auf den Helm lege, die aufsteigenden Broden oder Dämpfe zu kühlen, damit sie desto eher zu Wasser werden. Auch muß der dritte Theil der Blase allemal leer gelassen werden. Denn, wenn zu viel von den Kräutern, auch andern Dingen, in die Blase gethan wird, so steigen dieselben im Aufkochen mit den Broden des siedenden Wassers über sich, und stossen, wegen Mangel des Raums, mit Gewalt dem Helm von der Blase ab, daraus vielmal groß Unglück entstehet. Solches zu verhüten, so lege man creutzweise zwey breite Höltzer, so weit als die Blase ist, innwendig oben auf die Kräuter, Blumen ꝛc. dadurch das Aufsteigen verhindert wird.

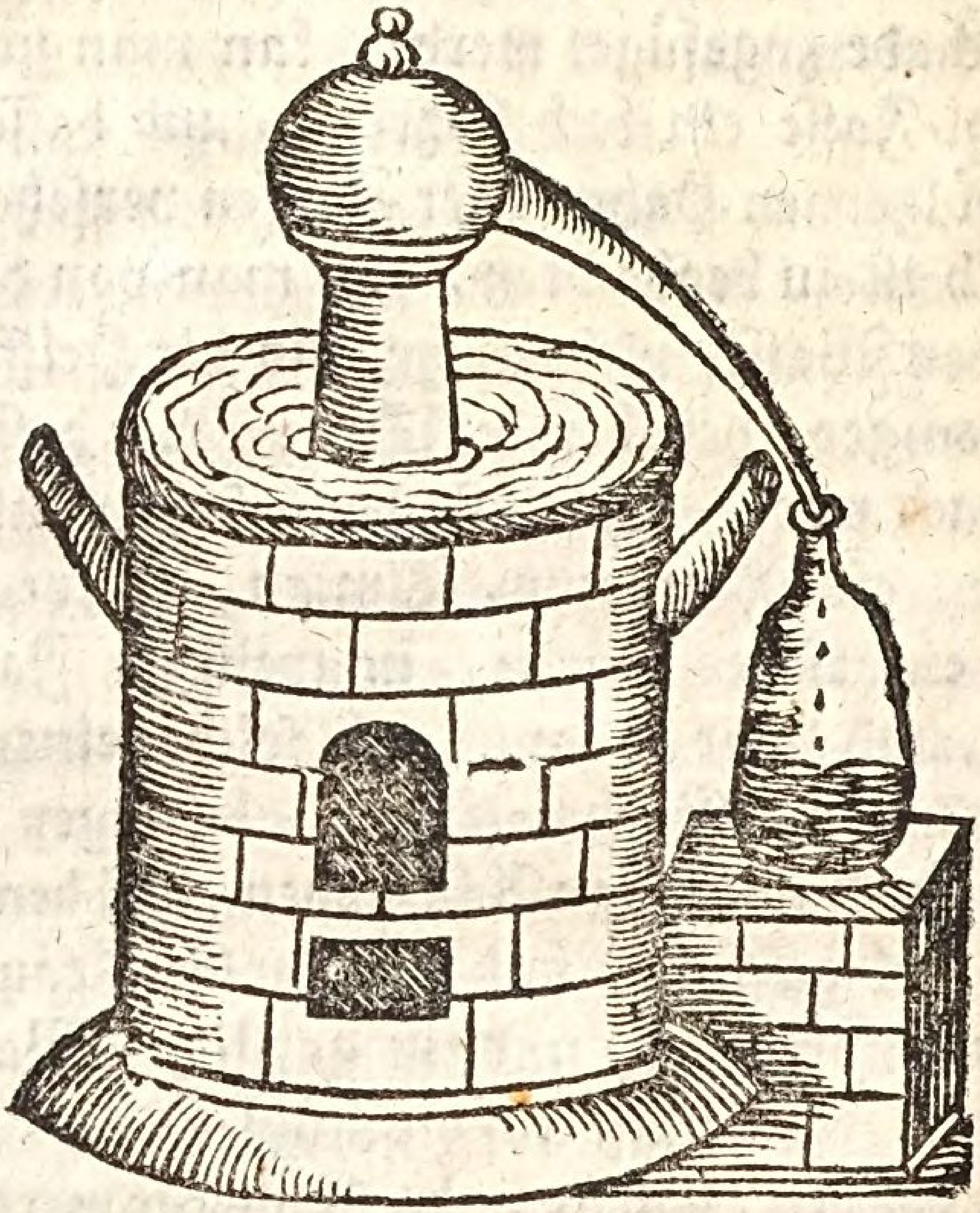
Das Feuer muß also regieret werden, daß nur ein Tropffen dem andern folge: denn wenn das Wasser zu starck gehet, so bekömt solches einen brandigen und sehr übeln Geschmack. Wenn es aber zu sehr distilliren wollte, kan es durch den oben erwähnten nassen Lappen auf dem Helme verhindert werden. Dieses geschiehet, wenn man zu viel Feuer untermachet, zumahl mit Holtze, oder auch mit Kohlen. Dahero man es eiligst mit einem Stück Dach-Ziegel bedecken, oder dasselbe mit der unten im Ofen auf dem Aschen-Heerde befindlichen Asche überschütten, und dadurch gleichsam ersticken muß.

Wenn

Wenn das Kühl-Wasser im Faße zusehr erhitzet, muß solches mit neuem Wasser erfrischet werden; und damit der Röhre durch das Ausschöpfen kein Schade zugefüget werde, kan man sich unten am Kühl-Fasse ein Loch bohren, und dasselbe mit einem höltzernen Hahne oder Zapfen versehen.

Auch ist zu beobachten, daß man von dem aufgegossenen Wasser nicht mehr, als die Helffte, auch wohl weniger, herüber distillire, sonst dasselbe gar zu schwach wird. Es müste denn seyn, daß starcke Kräuter, als Rosmarin, Timian, Salbey u. d. g. mehr, eingesetzet wären, in welchem Fall mehr Wasser, und zwar so lange, als solches einen kräftigen Geruch und Geschmack hat, abgezogen werden kann. Doch muß man Acht haben, daß dem Dinge nicht zu viel geschehe, und etwann die Kräuter und Blumen anbrennen, und ein garstiges Wasser von sich geben. Auch muß auf die Kühl-Röhre Achtung gegeben werden, daß sie nicht schadhaft werde, weil dadurch das Kühl-Wasser hinein dringet, und sich mit dem gebrannten Wasser vermischet; ingleichen daß solche unten am Fasse über dem Recipienten wohl verwahret sey, und kein Kühl-Wasser daselbst ausdringe, sonst dasselbe an der Röhre hinunter, und mit in das vorgelegte Glaß lauffet. Beydes kann man leicht an der Vorlage gewahr werden: massen, wenn gelinde Feuer gehalten wird, und sich darinnen viel Wasser befindet, der Handel gewiß nicht richtig ist. Endlich soll man zum Recipienten ein solches Glas nehmen, das einen etwas langen Halß hat, und in den Halß dieses Glases das Ende der Kühl-Röhre stecken, und denselben mit einer Blase zu verbindē nicht vergessen.

Von der Art eines Balnei Mariae mit einem Helme.

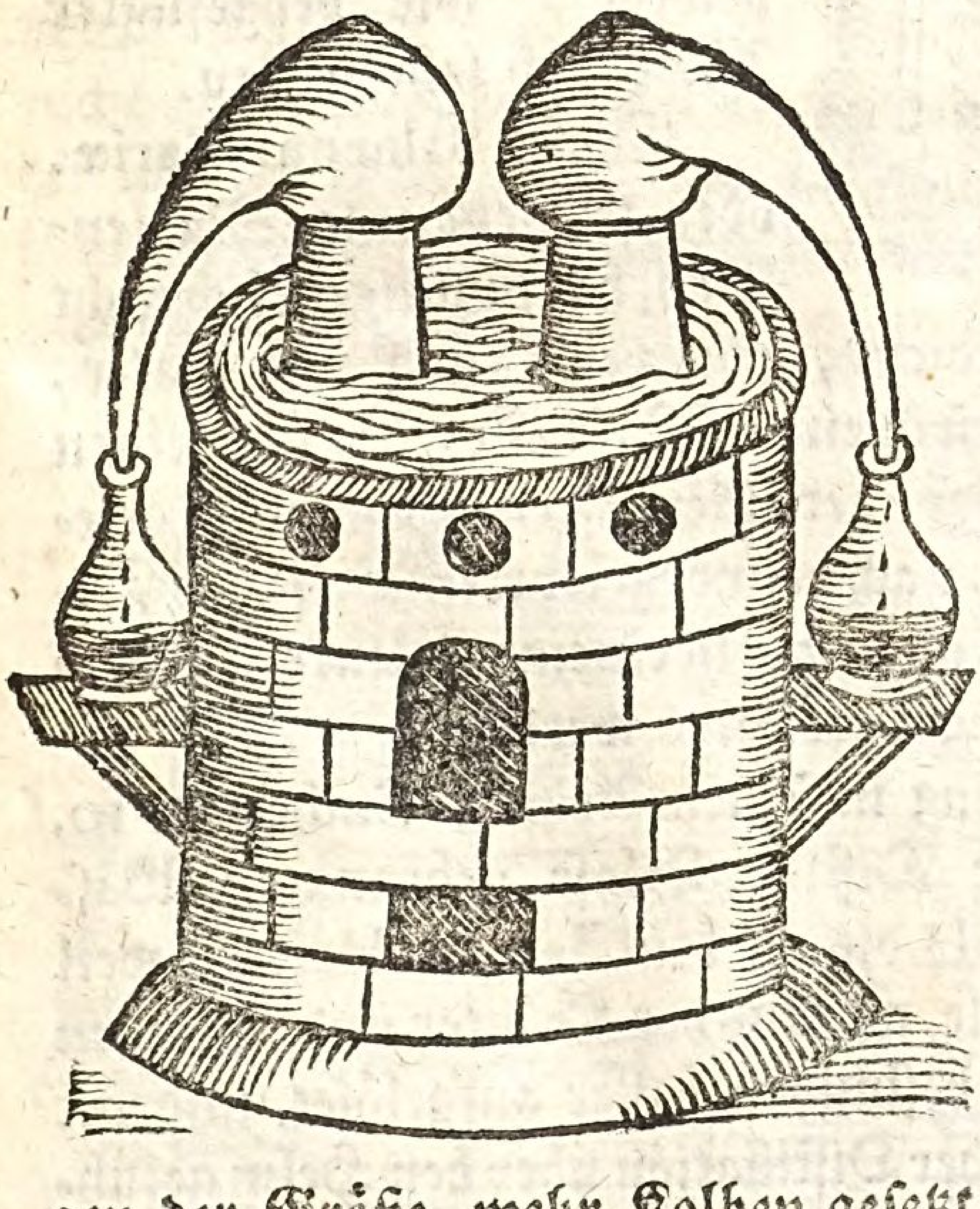


Laß dir einen kupfernen Kessel verfertigen, der so hoch und weit sey, daß du einen zinnernen oder gläsernen Kolben fein raumlich darein setzen kanst. Nimm darnach solchen Kessel, setze ihn in einen darzu bereiteten Ofen, geuß darein so viel Wasser, daß, wenn du den Kolben, so mit wohlgehackten Kräutern, wessen Art dir beliebet, über die Helffte angefüllet worden, hineingelassen hast, solches nicht überlauffe. Wenn solches geschehen, so setze auch den Kolben mit dem Helme hinein, und unter des Helms Schnabel den Recipienten, verlutire die Fugen, wie im vorhergehenden gemeldet worden, mache Feuer darunter, und distillire das Kraut

so

so lange, biß du im heraustriefenden Wasser keine Krafft des eingesetzten Krautes mehr schmeckest. Mercke: das Wasser im Kessel muß stets im Sieden bleiben, und wenn darvon etwas verkocht ist, muß warmes Wasser, nachgegossen werden. Jedoch muß das Wasser nicht gar zu starck kochen, widrigenfalls bekömmt das distillirte Wasser einen unlieblichen Geschmack. Hingegen darf man auch nicht in der Distillation ein gar zu gelindes Feuer halten, sonst die meisten Kräffte der angesetzten Kräuter oder Blumen zurück bleiben.

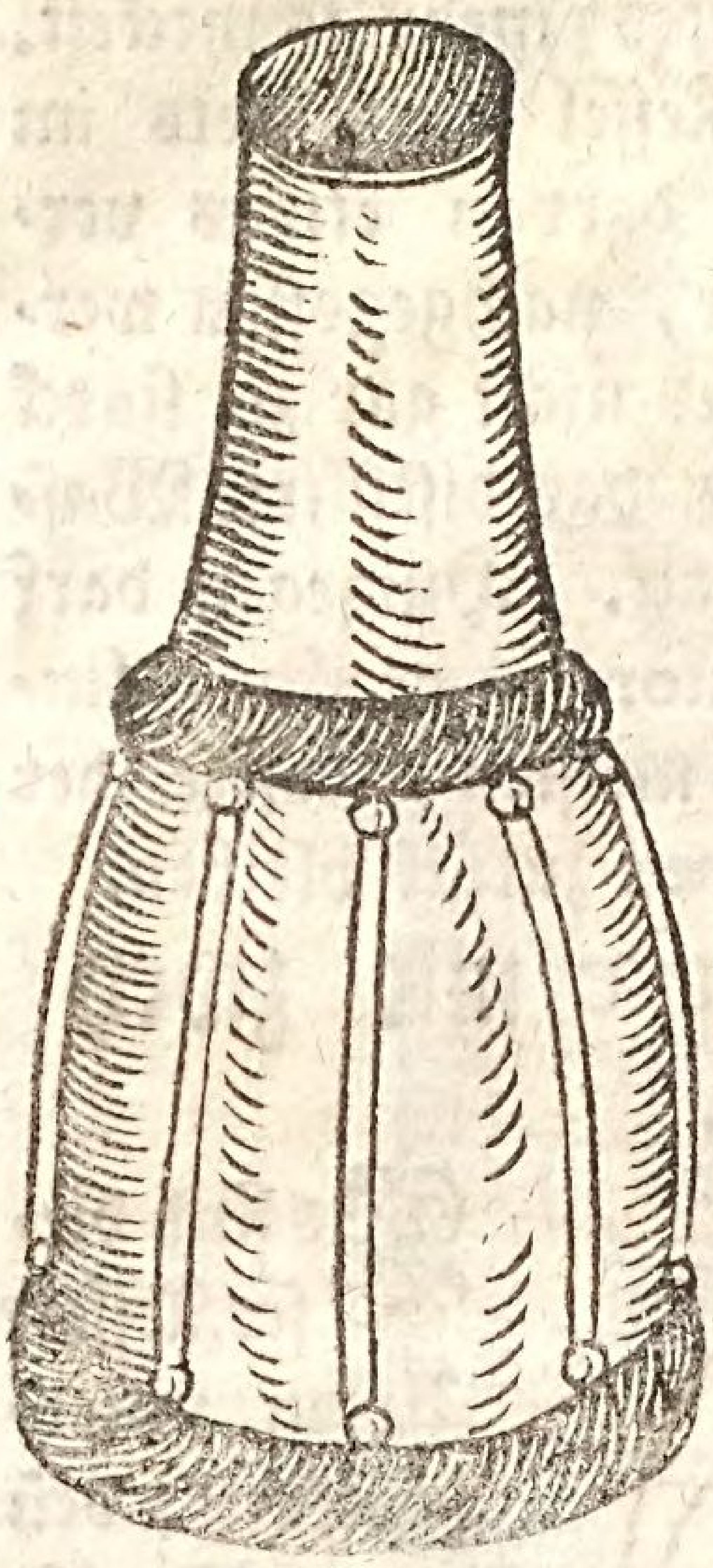
Ein Balneum Mariæ mit zwey Helmen.



Es sind dieser Kessel-Arten unterschiedene; denn einer ist also gemacht, wie die vorhergehende Figur zeiget, daß nur ein Kolbe darein gesetzt werden kan; ein anderer aber ist also beschaffen, daß darinnen zwey, auch wegen der Größe, mehr Kolben gesetzt werden mögen, wie in vorgesetzter Figur zu ersehen ist. Die Regierung des Feuers, suche unter dem Titul.

Ein

Ein Kolbe mit Rinken.



Es ist zu merken, daß, weil die gläsernen Kolben in dem Wasser empor schwimmen, solche mit eisernen oder bleyernen Rinken, welche mit Stroh oder Tuche starck überzogen seyn sollen, rings umher eingefasset seyn müssen, damit das Kolben-Glaß, durch diese an sich habende Schwere, stäte und fest stehe, und sich nicht bewege, wie beygefügter Abriß dich lehren kan.

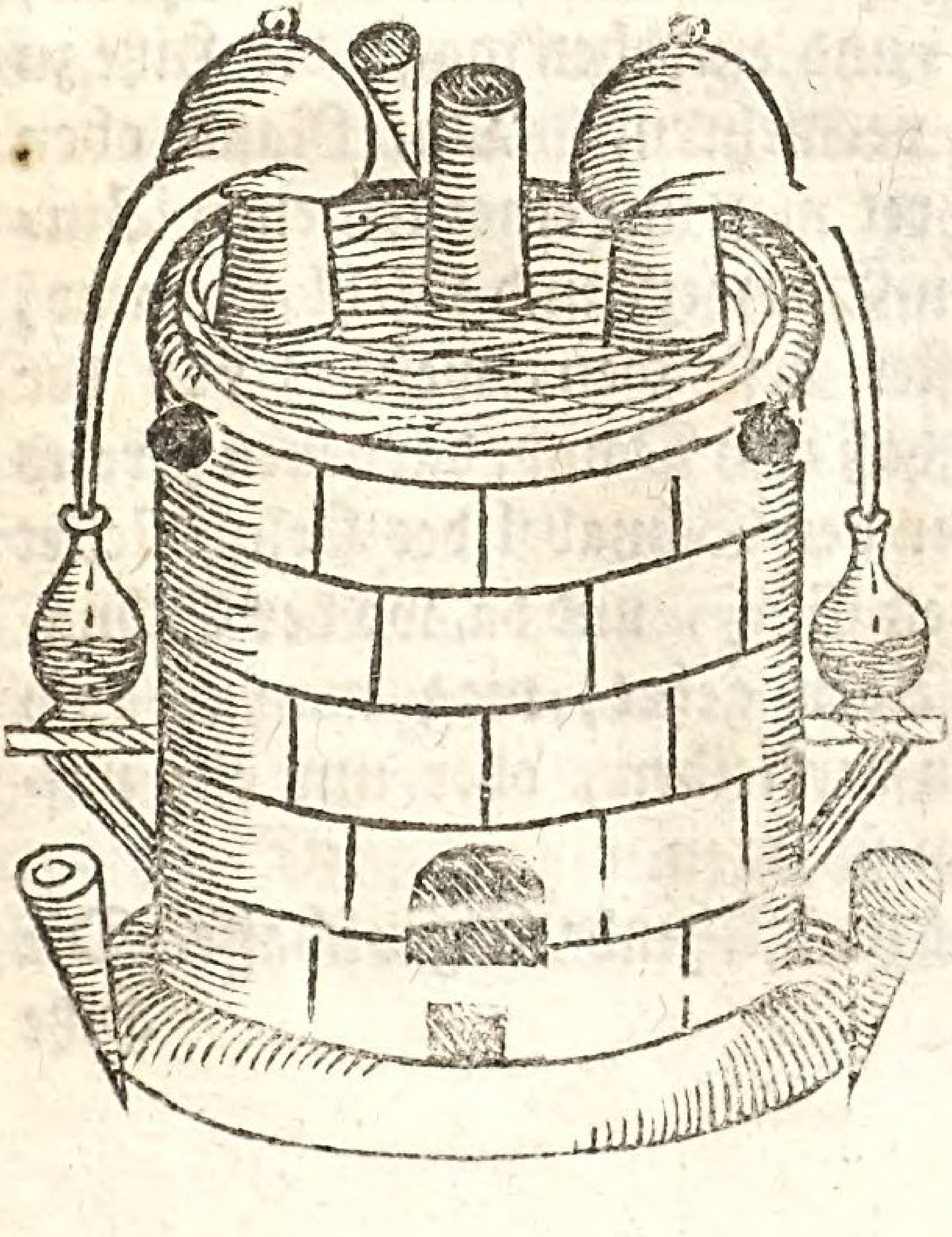
Dieses Balneum Mariæ, oder so genannte Marien-Bad, hat nun eigentlich nicht einmal ein Medicus, geschweige ein Hauß-Vater, vonnöthen. Denn in einem Wasch-Kessel, so über einen Wind-Ofen, oder über einen eisernen Dreyfuß, gesetzet worden, kan, nach der vorgelehrten Weise das Distilliren eben so gut, als in einem mit Unkosten verfertigten Balneo verrichtet werden.

Herr Grüling in seinem Artzney-Buche pag. 10. hält die in der Distillir-Blase gebrannten Wasser vor besser, als die in dem Balneo Mariæ; weil diejenigen Theile, woraus der Kräuter und Blumen ihre Tugenden bestünden, besser aufgelöset, und mit dem Wasser, in der Distillation über den Helm geführet würde. Worzu noch dieses kähme, daß das Feuer in der gemeldeten Distillation, weil es unmittelbarer

Weise

Weise an die Blase kähme, viel stärcker sey, als in dem Marien-Bade, und desto eher die aufgelöseten, zumal die festen irrdischen Theile der Dinge, welche distilliret werden, über sich treiben könnte. Und dieses wäre die Ursache, daß diejenigen Kräuter und andere Sachen, welche viele öligte Theile in sich hätten, vermittelst des Marien-Bades, gar selten ein Oel gäben, welches doch jederzeit geschähe, wenn man dieselben durch die Brenn-Blase distillirete. Auch fände man viele in dem Marien-Bade gebrannte Wasser, welche nicht so starck und kräfftig wären, als die durch die Blase distillirten. Zudem hätten sie die Unart an sich, daß sie nicht lange daureten, sondern bald verdürben und faul würden. Doch ist auch die Art des Marien-Bades nicht zu verwerffen, weil es ebenfalls einige Kräuter und Blumen giebet, welche man am besten aus dem Marien-Bade distilliren kann.

Noch eine Art eines Balnei Mariæ.



Diese Art giebt uns Herr Thyme in seinem Kunst- und Wunder-Buche, im 16ten Theil, pag. 1463. an, welchen Ofen wir, wegen seiner andern Gestalt, hersetzen wollen. Er hat gleiche Aehnlichkeit

keit mit dem vorher beschriebenen, nur mit dem Unterschied, daß der Wasser-Kessel, worein die Kolben gesetzt werden, an jenem offen, hier aber mit einem Deckel, worein oben Löcher gemacht sind, durch welche die Kolben gehen, bedeckt ist. Auf der Seite des Kessels ist ein eisern Häklein, damit man den Deckel einschliesset. Auf dem Deckel siehest du noch ein Loch, welches mit einem höltzernen Zapffen zugesteckt wird. Durch dieses Loch gieset man durch einen Trichter in den Kessel. So offt des Wassers im sieden gebricht, so machet man das Loch auf, und füllet es mit anderm heissen Wasser. Der Ofen ist unten mit einem Aschen-Herde versehen, und das oberste Loch hält einen eisernen Rost in sich, darauf das Kohlen-Feuer liegt. Durch die Löcher des Rosts fället die Asche hinab auf den Herd, welche unten wieder heraus genommen werden kann. Am Obertheile des Ofens, auf der Seite, sind zwey Löcher, dadurch der Rauch gehet. Auch soll das Kohlen-Loch einen Vorsatz haben, mit einer Handhabe, damit man es aus- und einheben mag, die Hitze zu dämpfen, oder zu vermehren. Den Rand oben am Deckel verwahret man mit einer leinenen Binde, mit Kleister von Eyerweiß und Mehl gemacht, und wie ein Pflaster bestrichen, welches von der Hitze hart anbäcket, daß kein Dampf darneben heraus gehen kann. Unter den Schnabel des Helms stellet man ein rein Vorsetz-Glaß, und da, wo der Schnabel in das Loch desselben gehet, mag man es auch mit einem Tüchlein verkleiben, oder nur ein nasses Tüchlein herum schlagen.

Dieser Ofen hat nachstehende Eigenschafft. Die

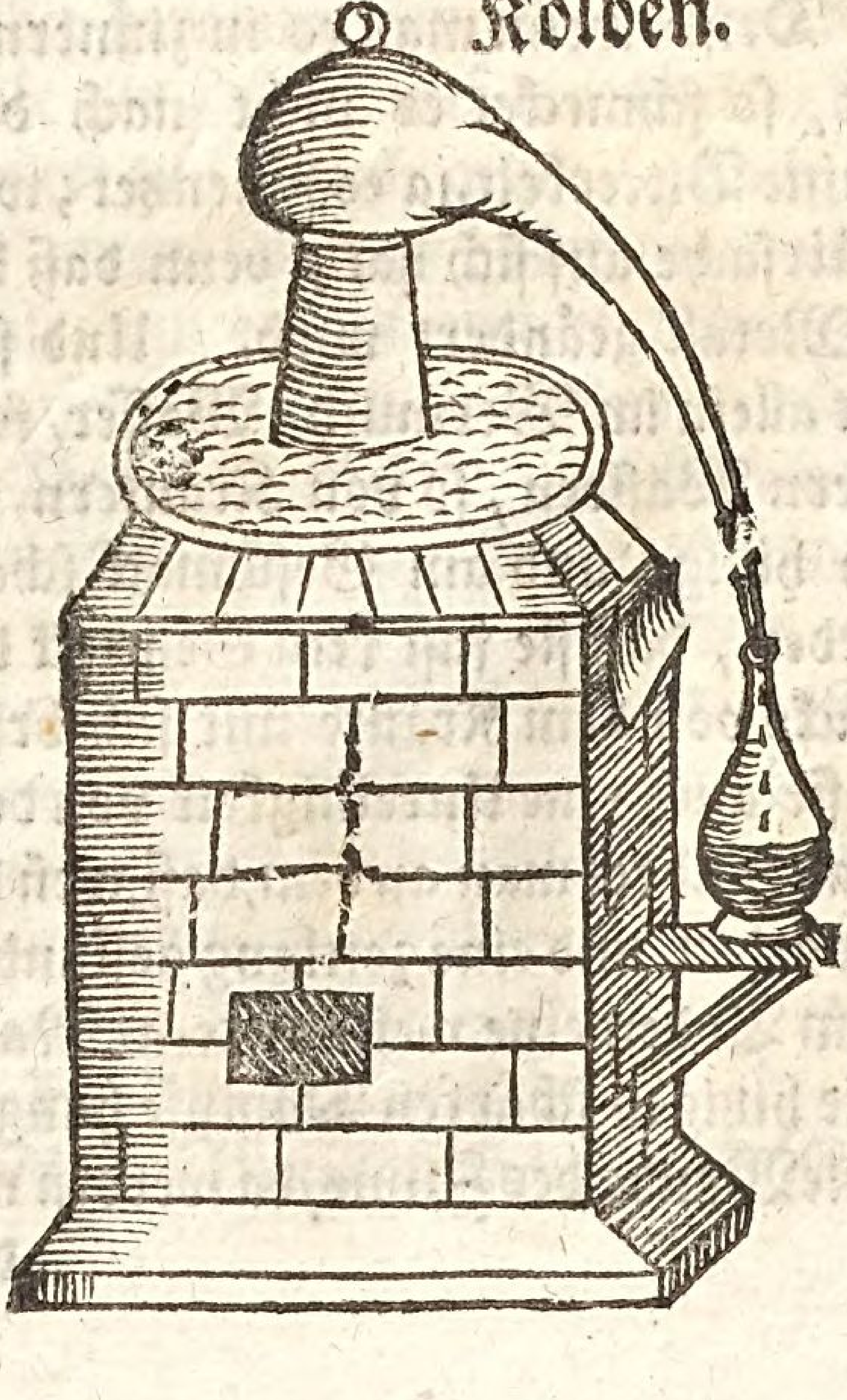
Hitze

Hitze des Wassers, darinnen das Kolben-Glaß stehet, welches mit einem eisernen oder bleyernen Ringe, so mit Stroh umwunden, versehen ist, damit selbiges im Wasser stäte halte, ist nicht so gähling und so starck, als in den vorgemeldeten Oefen, als von welcher gählingen Hitze die subtilesten Geister, oder der Brodem der Kräuter, zum Theil verschwinden, und die Wasser ungeschmack werden. Das nasse kalte leinene Tüchlein über den Helm zu schlagen, wie vorher gemeldet worden, soll auch hier nicht vergessen werden. Etliche brauchen zinnerne Kolben und Helme, weil sie dauerhafftig; aber besser sind gläserne, wenn man nur vorsichtig damit umgehet. Das Wasser, das man in zinnernen Kolben brennet, gewinnet etlicher massen eine Art von Unreinigkeit und fremden Geschmack von dem Metall, welches man am Wermuth-Wasser wahrnehmen kan. Denn, wenn man es in zinnernen Geschirr distilliret, so schmecket es nicht nach dem Kraute, und hat keine Bitterkeit, ja es süßentzet; welches keine andere Ursache auf sich hat, denn daß der Geschmack vom Metall geändert wird. Und solches geschicht nicht allein im Wermuth-Wasser, sondern auch in andern Wassern, so von Kräutern, die ihrer Natur nach hitzig, und am Geschmack scharf sind, distillirt werden, daß sie fast kein Gemerck des scharffen Geschmacks von dem Kraute mit sich bringen. So ziehen sie auch eine Unreinigkeit von dem Metall an sich. Das spühret man an dem, daß, weñ die Wasser abgezogē worden, und eine zeitlang gestanden haben, sich unten am Boden eine weise unreine Materie setzet. Denn die hitzigen scharfen Dämpfe hangen sich zum Theil an die Wände des Zinns, da werden mit

der

der Zeit subtile Crusten und Schiefer daraus, wie Bleyweiß, und davon werden die Wasser, auch der bittern und hitzigen Kräuter, süßlicht und unrein. Daß sich aber die Wände des Zinnes in Bleyweiß verwandeln, soll niemand verwundern, denn Bleyweiß ist nichts anders, als die Cruste von dem Bley, wenn man dasselbe über dem Dampfe von scharfen Eßig etzet. Wenn man hingegen die Kräuter in gläsernen Geschirr distilliret, geschicht der ermeldeten Dinge keines, die Wasser brennen sich fein sauber, und behalten ihren natürlichen Geschmack u. ganze Art von den Kräutern. So man aber keine andere, als zinnerne Kolben hat, soll doch der Helm gläsern seyn; deñ an dem Helme ist mehr gelegen, als an dem Kolben.

Sand-Capelle mit einem gläsernen Kolben.



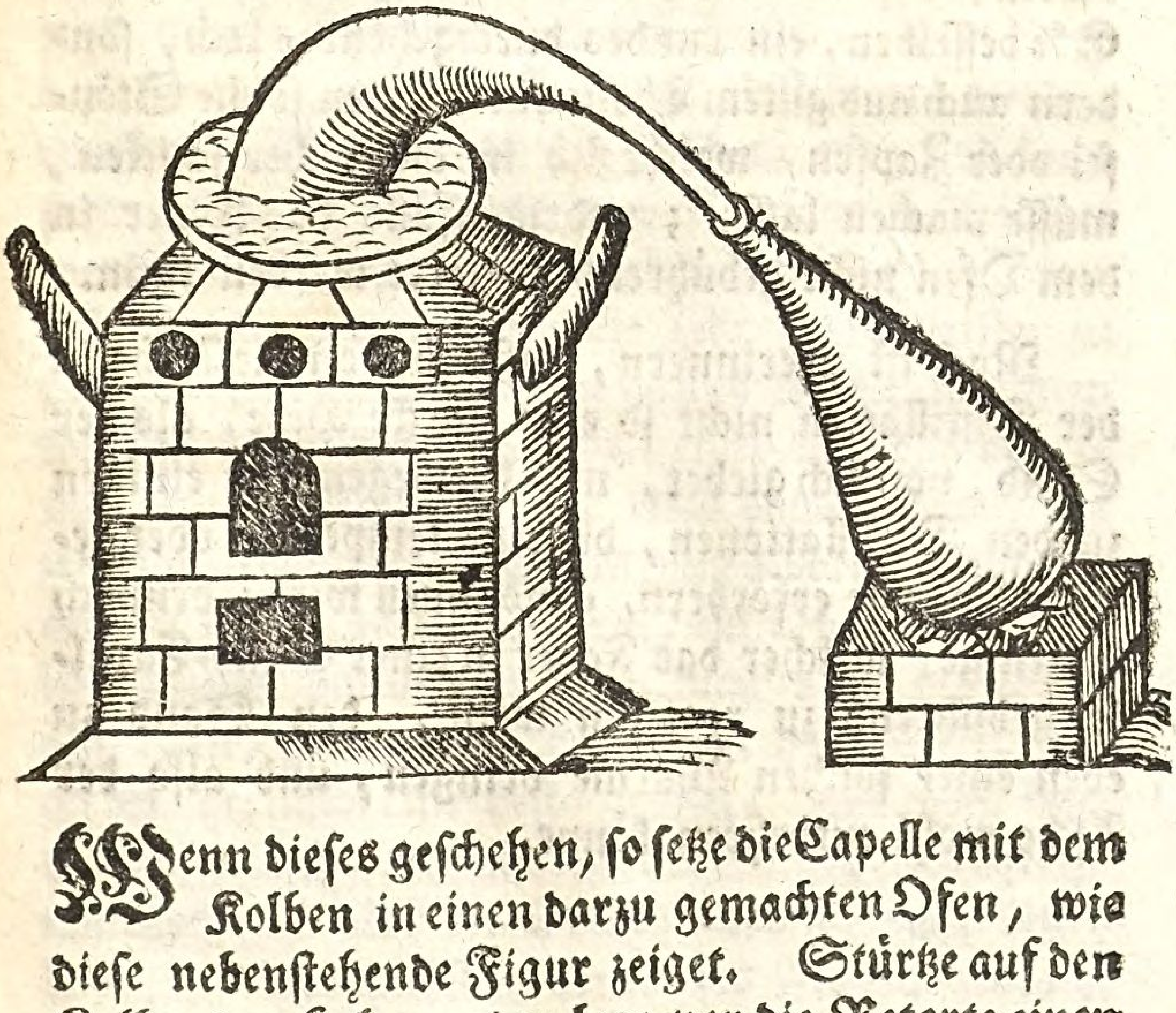
Laß dir eine Capelle von starcken eisernen Bleche oder gegossenem doch nicht zu dickē Eisen, rund, hohl, und anderthalb oder zwo Spannen hoch, verfertigen, darein ein thönerner oder gläserner Kolbe füglich kann gesetzet werden.

Eini-

Einige lassen sich auch nur von dem besten Thon, damit es im Feuer nicht zerspringe, vom Töpfer eine machen, zumal wer nicht starck laboriret, welche eben die Dienste verrichtet.

Nimm denn ferner durchgesiebete Asche, oder Sand, thue solche in die Capelle, ungefähr drey Finger hoch, setze denn den gläsernen oder töpfernen Kolben oder die Retorte darein, schütte annoch so viel Asche oder Sand nach, daß die gantze Asche erfüllet werde.

Sand-Capelle mit einer Retorte und Vorlage.



Wenn dieses geschehen, so setze die Capelle mit dem Kolben in einen darzu gemachten Ofen, wie diese nebenstehende Figur zeiget. Stürtze auf den Kolben den Helm, oder lege vor die Retorte einen

Recipienten oder eine Vorlage, mache denn Feuer darunter, so in seinen gewissen unter dem nachfolgenden Titul gedachten Gradibus regieret werden muß, so wirst du auf solche Maße die Distillation, welche durch den Sand oder Asche geschehen soll, leichtlich werckstellig machen.

Durch diese Distillation können nicht allein allerhand köstliche Wasser zugerichtet, sondern auch vieler Materialien Sublimationes geschehen, und auch etliche Oele, als Agatstein-Oel u. d. g. mehr, zuwege gebracht werden.

Bey Verfertigung eines solchen Ofens ist zu beobachten, daß man nicht allein oben, an einer jeden Ecke desselben, ein rundes durchgehendes Loch, sondern auch aus gutem Thone oder Leimen, solche Stöpsel oder Zapfen, welche sich in die Löcher schicken, müsse machen lassen; widrigenfalls das Feuer in dem Ofen nicht gebührend regieret werden kann.

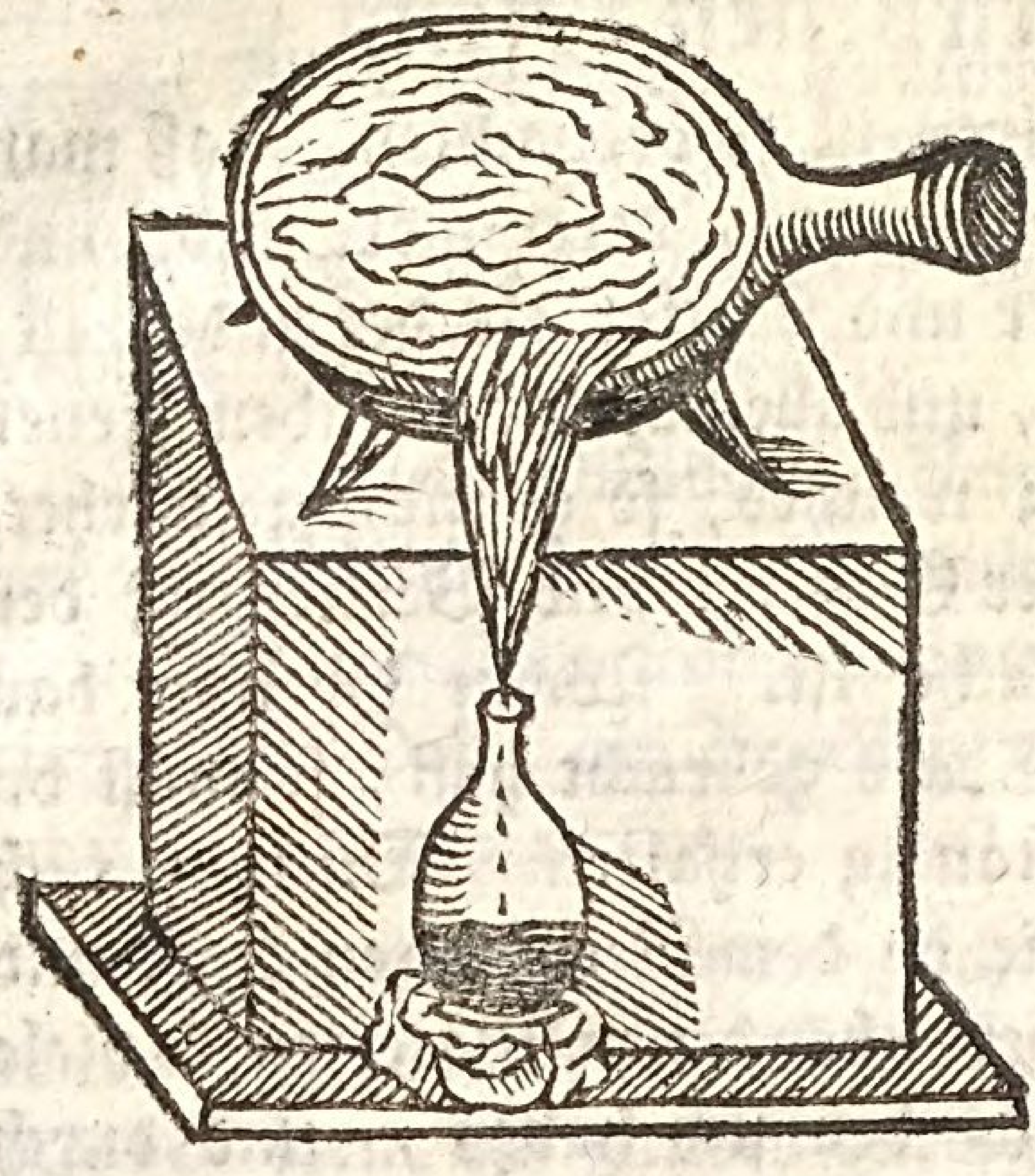
Noch ist zu erinnern, daß, obschon die Asche in der Distillation nicht so eine starcke Hitze, als der Sand, von sich giebet, und deswegen von einigen zu den Distillationen, die eine temperirte oder gelinde Wärme erfordern, genommen wird; dennoch derjenige, welcher das Feuer in einer Sand-Capelle gebührend zu regieren weiß, den Sand zu eben einer solchen Wärme bringen, und also der Asche wohl entbehren könne.

Von

Von der Regierung des Feuers zu beschriebenen Ofen.

Bey dem Distilliren ist zu beobachten, daß man die Grade des Feuers, derer viere sind, und immer einer hitziger und stärcker als der andere ist, wohl in acht nehme, und allemal mit gelindem Feuer den Anfang mache; welches, so es nicht geschiehet, zum Zerspringen der Gläser, und Verlierung der Unkosten eine Ursache ist. Wenn du nun das Feuer zum rechten Grade gebracht hast, so must du es in demselben beständig erhalten. Du must auch hierbey lernen, wie du dem Recipienten Lufft und Wind geben sollst, bevor bey denen Materien, so viele und starcke Spiritus bey sich haben, und durch die Retorte in eine Vorlage distilliret werden müssen. Wo das nicht geschiehet, mag und kann sehr leicht die Retorte und Vorlage beschädiget werden. Sonst muß derjenige, welcher das Feuer gebührend regieren will, die gedachten Register zu rechter Zeit zu verstopfen, und wieder zu öfnen wissen: denn, wenn er davon eines und das andere mit dem Zapfen zustopfet, wird dadurch das Feuer ziemlich gedämpfet, und kann man alsdenn, woferne anders nicht gar zu viel Feuer im Ofen vorhanden ist, gelinde distilliren; lässet man aber die Löcher alle offen, so bekömmt das Feuer mehr Lufft, und giebet hernach eine desto grössere Hitze von sich, welche endlich, vermittelst der fleißig untergelegten Kohlen, oder des Holtzes, womit man distilliret, zu dem höchsten Grad des Feuers gebracht werden kann.

Wie man filtriren soll.

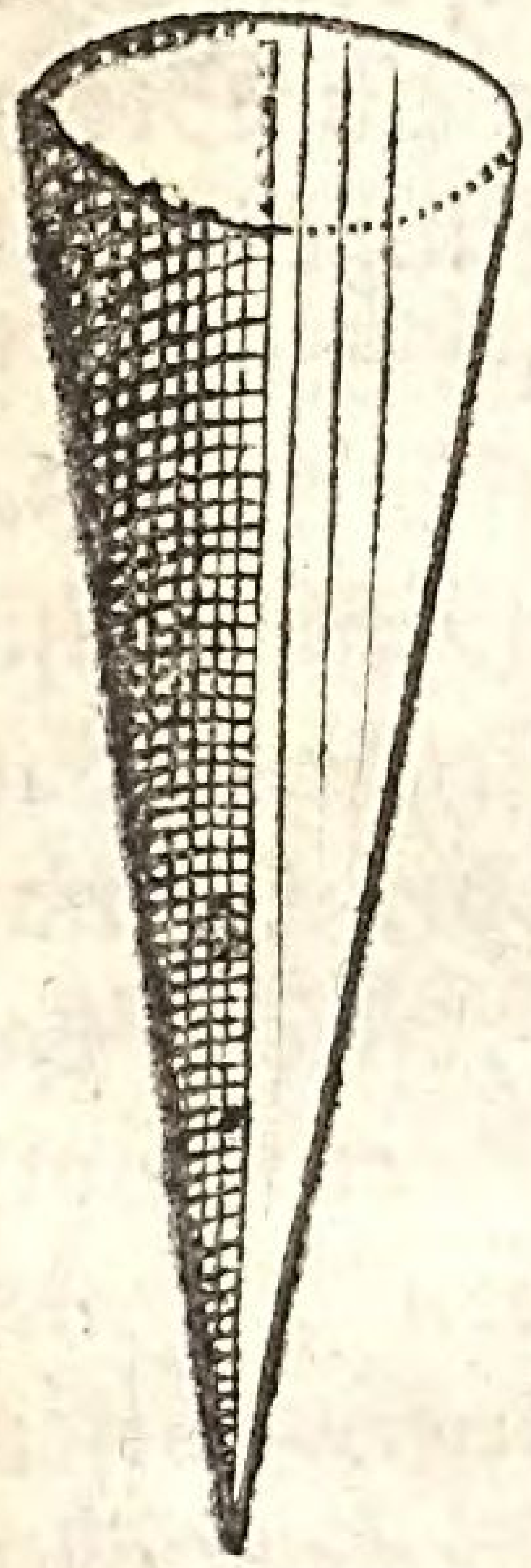


Erstlich muß man etliche dreyeckigt geschnittene weise reine Filtze, oder wollene Tücher haben, die anderthalb Viertel einer Elle lang, und ein Viertel einer Elle ungefähr breit seyn, in allem also gestaltet, wie nebenstehende Figur weiset. Darnach wenn man filtriren will, muß man den trüben Safft, Wasser, oder was es ist, das man klar machen will, in einen verglasurten dreybeinigten Tiegel thun, und empor setzen, den einen Filtz mit seinem breiten Ende, etwa auf drey querFinger hinein legen, und das spitzige Ende herunter in ein Glaß, das etwas niedrig stehen soll, hängen lassen, so wird das subtile vom trüben abtröpfeln, und das trübe in dem Tiegel bleiben. Verstopfet sich denn etwa der Filtz von der Unreinigkeit, so wasche ihn fein rein aus, und laß ihn wohl trocken werden, ehe du ihn wieder brauchest. Diese Art zu filtriren meldet Herr Grüling, in seinem Artzney-Buche, pag. 18. Es bringet großen Nutzen, wenn man die Saltze aus den Kräutern machen, oder die Wasser läutern will.

Einer andern Art bedienen sich etliche, mit wenigern Unkosten. Sie nehmen erst ein Tuch, und

gen auf das Tuch ein Maculatur-Pappier, schütten darnach die Materie darauf, so läufft das subtileste schön rein und helle, in das untergesetzte Gefässe.

Wer sich nun dieser Art bedienet, muß einen, oder, da das Pappier zu dünne ist, und man viel zu filtriren hat, noch mehr Bogen Maculatur- oder Lösch-Pappier, wie ein Quart-Blatt zusammen legen, und unter das Tuch einige Sproßlein oder Stöcklein stecken, damit die Materie, welche filtriret werden soll, Lufft haben, und desto besser laufen kann.



Der mehreste Theil aber nimmt anstatt des Trichters ein von zähen Rüthlein, oder starcken Feder-Spuhlen, welche nicht so bald als die Rüthlein faulen, gemachtes, und unten fast wie eine Fisch-Reuse zugespitzes, so genanntes Filtrum, setzet das Lösch-Pappier also, daß die offenen Enden oben zu stehen kommen, hinein, und gieset denn in dasselbe die Feuchtigkeit, welche soll geläutert werden. Man hüte sich aber, daß man der Sache auf einmal nicht zu viel thue, sonst reiset das Pappier entzwey, und wird alsdenn die Filtrirung vergebens angestellet worden seyn.

Wie man das Oel vom Wasser scheiden soll.

Nimm einen gläsernen Trichter, gieß darein das distillirte Wasser, darauf ein Oel vorhanden ist, und laß es durch den Trichter allmählich laufen, doch also, daß der Trichter allemal voll Wasser verbleibe

bleibe, so wird das Oel alles sich oben auf dem Wasser sammlen, und zuletzt, wenn das Wasser, gantz durchgangen, sich unten in des Trichters Halse setzen. Denn halte einen Finger vor des Trichters Halß, damit das Oel dem Wasser nicht folge, und thue es in ein darzu bequemes Gläßlein. Vorgedachten letzten Trichters nun kann man sich zwar, wenn viel Oel auf dem Wasser vorhanden ist, im Nothfall wohl bedienen; es gehet aber besagte Scheidung viel besser, mit dem so genannten Separatorio oder Scheide-Glaß an, und geschiehet auf diese Weise: Man hält das untere Loch dieses wie ein Stech- oder Wein-Heber gestallten Scheide-Glaßes, mit einem Finger zu, gieset das Wasser mit dem Oele hinein, und hält so lange stille, biß sich das Oel oben wieder gesetzet hat. Wenn solches geschehen ist, thut man den Finger wieder ab, und lässet das Wasser biß auf das Oel ablaufen, alsdenn drücket man das obere Loch mit dem Daumen feste zu, stecket das untere spitzige Ende des Scheide-Glases in ein gewisses darzu bestimmtes Gläßgen, rücket den Daumen hinweg, und lässet das verlangte Oel hinein laufen.

Andere gießen das Wasser und Oel, so sie scheiden wollen, in ein Glaß, daß es gantz voll werde, und das Oel oben in des Glases Halse sich sammlen möge, nach diesem binden sie ein klein Gläßlein an des großen Glases Halß, machen einen Tacht von Baumwolle, legen solches an einem Orte in das Oel, und das andere Theil, wird in das kleine Gläßlein gehangen, so zeucht sich das Oel alles aus dem großen Glase in das kleine Gläßlein. Es ist aber zu mercken: wenn das Oel fället, daß es von der Baumwolle nicht erhoben werden kann, muß allemal etwas von dem distillirten Wasser nachgegossen werden.

Auch ist noch zu gedencken: daß wenn nicht viel Oel auf dem Wasser schwimmet, alsdenn solches am besten auf diese Weise, wie vorher gemeldet, geschieden werde.

Das

Das 2. Capitel.

De Acetis, oder von den Eßigen.

Distillirter Eßig.

℞ Des besten Wein-Eßigs q. p. damit eine gläserne oder irdene cucurbita oder Kolben angefüllet, der dritte Theil muß aber ledig bleiben und aus dem Sand Gradweise destilliret werden, anfangs bey gelinden Feuer, biß das Phlegma herüber, alsdenn die Vorlage verändert, und das Feuer nach und nach vermehret, damit der brandige Schmack zu verhüten, nachdem aber der Spiritus abgezogen ist, so ist das Feuer zu vermehren, und die rückständige Feuchtigkeit, biß zur Trockene abzuziehen, welches zwar auch ein sehr scharfer Liquor ist. Er ist aber nur zu verschiedenen äußerlichen Gebrauch dienlich, z. E. zur Bereitung der metallischen Kalche und des Sacch. ♄.

Der Eßig, so wohl vor sich, als auch wenn derselbe auf verschiedene Weise versetzt wird, hat in der Medicin verschiedenen Nutzen; denn er ist vor sich kühlend und anhaltend, treibet den Schweiß, und bewährt vor der Fäulung, derowegen er auch in der Pest gerühmt und hochzuhalten ist, und wegen dieser Ursache sind verschiedene Eßige zu bereiten.

Wonts Gifft- oder Krafft-Eßig.

℞ Bacc. Juniperi
Lauri aa ℥iß.
Rad. Angelicæ.
Dictam. albi
Enulæ

 Ostrutii

Ostrutii
Pimpinellæ alb.
Tormentillæ
Valerianæ
Vincetoxici
Zedoariæ aa ℥vj.
Fol. Rut. hortens.
Salviæ
Scordii
Flor. Calendulæ
Lavendulæ
Rosar. aa ℥ß.
Cort. Citri
Oram. aa ℥ij.
Caryoph.
Macis
Myrrhæ aa. ℥ij.
Rof. Lign. Sasaph. ℥ß.

Alles zu einen gröblichen Pulver gemacht und 5. ℔. Acet. Flor. Tuni darüber gegossen, und wohl verwahrt behalten.

Barbanels Gift- oder Kraft-Eßig.

℞. Bacc. Lauri
Juniperi
Rad. Angelicæ
Dictam. alb.
Zedoariæ
Petosi aa ℥j.
Fol. Rutæ hort.
Scord. aa Mij.
Flor. Calend. Mß.
Jugland. matur. virid. ℔j.

Alles

Alles zerschnitten und zerstossen, hernach des besten Wein-Eßigs 20 ℔. darüber gegossen, in einen Kolben gethan, und im Sande 15. ℔. abgezogen. Aus dem Rückständigen kann ein bezoardisches Extract verfertiget werden.

Kirchers Gifft- oder Krafft-Eßig.

℞ Fol. Rutæ hortensis
Pimpinellæ
Scordii aa Mißß.
Cop. Allii No. 1.
Bacc. Juniperi
Jugland. virid. aa ℔ß.
Camph. ʒß.

Alles zerstossen und zerschnitten, und 8. ℔. distillirten Wein-Eßig darüber gegossen, 24. Stunden in warmer Digestion stehen lassen, alsdenn colliret.

Alle diese angeführten Eßige sind nicht allein als ein Præservativ, sondern auch in der Pest selbsten, als ein Curativ dienlich. Sie dämpfen auch die flüchtige Galle, löschen den Durst, und erwecken Schweiß. Man kann sie mit dem ordinären Getrâncke und den Suppen vermischen. Vor sich aber ist die Dosis 1 halber biß gantzer Löffel voll.

Acetum Hystericum Mynsichtii.

℞ Fol. Rut. recent. siccat.
Gran. Chamæact. aa ℥j.
G. Sagapen.
Galban. aa ʒvj.
Rad. Peucedan.
Castor. aa ʒij.

Asæ fœtidæ ℥j.
✢ vin. ℔ xj.

Wohl mit einander digeriren lassen, alsdenn filtrirt.

Ist in den Mutter-Zufällen, Ohnmachten, Schlag, Schwindel, und der Schlaf-Sucht, inn- und äußerlich zu gebrauchen. Dosis 20. Tropfen.

Ringel- oder Dotter-Blumen-Eßig.

℞ Flor. Calend. recent. siccat. q. p. guten Wein-Eßig q. s. darüber gegossen, laß es bey der Sonne stehen, biß der Eßig wohl gefärbet ist, solchen wieder auf dergleichen frische Blumen gegossen, und wie zuvor digeriren lassen, alsdenn collirt.

Nota. Auf gleiche Weise wird auch der Rosen- Rauten- Holunderblüt- Nelken- gelbe Violen- Hinbeeren- Kirsch- und andere dergleichen Eßige bereitet.

Jungfern-Milch mit Eßig.

℞ Alum. crud. ℥ß.
Lytharg. ⊙r. ℔ß.
✢ Vin. ℔iß. Wein-Eßig.
▽ Comm. ℔v.

Diese mit einander gekocht, daß 3. Theile übrig bleiben, alsdenn filtrirt. Ist in der Entzündung bey der Rose dienlich, öfnet die Schweiß-Löcher, vertreibet die Finnen und den Kupfer-Handel, und macht eine schöne Haut.

Das

Das 3. Capitel.

Von distillirten Wassern.

Aus allen Kräutern, Blumen, Früchten, Schalen, und Wurtzeln können Wasser distilliret werden. Die Methode, solche zu bereiten, ist folgende. Man nimmt ein Kraut, z. E. Melisse, Wermuth, oder Rosen, Holunder-Blüth, Himbeere, Kirschen, Zimmet, Schacarill, Cordebenedicten, Sasaphraß, Angelica, Tormentill, Anis- oder Fenchel-Saamen, eines von diesen oder andern Stücken genommen, klein zerschnitten oder zerstossen, und dem Gutdüncken nach, aber nicht zu viel warmes Wasser darauf gegossen, 2 Tage stehen lassen, und nach diesem aus einer küpfernen Blase distilliret. Auf solche Weise sind alle zuzubereiten. Diese Wasser sind demnach zur Verfertigung der Tränckgen, Mixturen, Kühl-Milche, und als vehicula dienlich.

Cascaril-Wasser.

℞ Cascarillen-Schale 1 ℔, darüber 10 ℔. warmes Wasser gegossen, ferner ein Viertel ℔. Weinstein dazu gethan, und etliche Tage digeriren lassen, alsdenn den dritten Theil abgezogen, so wird ein Wasser erlangt eines angenehmen Geruchs und Geschmacks, nicht ungleich dem Zittwer und der Muscat-Nuß. D. Friedrich Hofmann rühmet dieses Wasser sehr, daß es Windtreibend, Magenstärckend, und dabey Hertzstillend sey. Aus dem rückständigen filtrirten Liquore kan man einen Extract

verfertigen, und so man auf das hinterbliebene Pulver Spiritum Vini gießt, so wird eine resinöse Essenz erhalten.

Von den zusammengesetzten Wassern.

Dergleichen sind eine grosse Menge anzutreffen, daß, wenn man sie alle anführen wollte, würden solche einen gantzen Tractat ausmachen. Wir wollen demnach nur einige anführen und mittheilen.

Wasser in Mutter-Beschwerung.

℞ Flor. Chamom. rom. l. vulg. M. 24.
▽ font. ℔. xv.
Vin. generos. ℔. x.

Die bey einer gelinden Wärme stehen lassen, nach diesem die Helffte abdistillirt, in das abgezogene wieder Flor. Chamom. rom. l. vulgar. M. x. infundiret und Vin. generos. darzu gethan, wieder etliche Tage digeriren lassen, und 3 Theile abgezogen, infundire zum drittenmale.

℞ Flor. Chamomill. Mij.
Herb. Puleg.
Origan.
Meliss. aa Mijß.
N. M. ℥iß.
Bacc. Laur.
Junip. aa ℥v.
Sem. Anis.
Aneth.
Foen. aa ℥j.

Drey Tage in der Digestion stehen lassen, alsdenn aus einer Blase so lange abgezogen, biß das herübergehende schwach am Geschmack ist.

Die-

Dieses ist ein fürtreffliches Wasser in den krampfhafften Mutter-Zufällen, treibet die Winde, und ist auch im Magendrücken, Blehung, Grimmen, und dem Durchfall dienlich. Dosis 1 Löffel voll.

Nota: Von diesem spirituösen Wasser kann man 2 ℔. nehmen, und die nachstehende darinnen infundiren.

℞ Castor. ℥ß.
Gran. Kerm. ʒvj.
Cro. aust. ʒj.

Eine Zeit lang wohl digeriren lassen, biß die Tinctur ausgezogen ist, alsdenn filtrirt, unter die, so den Campher vertragen können, kan man, und zwar unter 5. Loth, 6. Gran desselben thun, welches noch kräfftiger, als das vorige, und mit guten Nutzen in den gemeldeten Zuständen zu reichen ist. Dos. ist ein Viertel Löffel voll, mit Melissen-Wasser.

Spirituöses Melissen-Wasser.

℞ Desjenigen Zuckers, so man Mosquadt nennet, 1 ℔, solchen in 6 ℔ laulichten Wasser zerlassen, und über frische in Schatten getrocknete Melissen 2 ℔. gegossen, laß die Infusion etwas warm werden, und wieder erkalten, aber daß sie noch laulicht ist, daß man kaum am Glaß mit der Hand einige Wärme spühret, nach diesem einen Löffel voll frische gute Bier-Hesen darzu gethan, und an einen temperirten Ort gesetzet, im Winter in die Stube, oder im Sommer im eine Kammer, so fängt es an zu gähren, und hefftige Blasen und Schaum aufzustossen, derowegen das Glaß groß seyn muß, sonst steigt es über. Wenn demnach die

Gäh-

Gährung vorüber, und die Blasen sich gesetzt, welches ungefähr den dritten Tag geschiehet, so thue es in eine küpferne Blase, und so lang abgezogen, als es kräfftig ist. In das herübergezogene kan man aufs neue Melissen drey Viertel ℔. infundiren, und wie zuvor abziehen.

Nota: Auf gleiche Weise kann man auch aus allen aromatischen Kräutern, Früchten, Schalen, Blumen, und Wurtzeln, Spiritus bereiten.

Spirituöses Mäyen-Blümgen-Wasser.

℞ Vier Kannen guten alten weisen Wein, solchen über 8 Hände voll abgepflückte Meyen-Blümgen gegossen, laß es 8 Tage an einem kühlen Orte stehen, daß es aber nicht sauer werde, alsdenn aus einer Blase abgezogen, und wieder 3 Tage stehenlassen, darnach noch einmal den Spiritum abgezogen, welcher nun recht schön ist, und je länger er stehet, je wohlriechender er wird, denn gleich nach der Bereitung ist er nicht so angenehm, als wenn er gestanden. In der Distillation folget das Phlegma auf den Spiritum, welches wohlriechend und geschmackhafft, und also nicht hinweg zu giesen, sondern aufzuheben ist. Aus dem rückständigen kann man einen Extract mit Wasser bereiten, welches ein gutes Roborans ist.

Nota: Auf gleiche Weise werden aus allen wohlriechenden Kräutern, Blumen, Früchten, Schalen, und Wurtzeln, spirituöse, so wohl einfache, als componirte Wasser bereitet.

Scor-

Scordien-Wasser.

℞ Galeg.
Acetos.
Scord.
Cit. aa Mj.
Theriac. ℔ß.

Drey Tage digeriret, nach diesem distilliret.

Schweißtreibendes Bardan-Wurtzel-Wasser.

℞ Rad. recens Bardan.
Vincetox.
Cort. med. Rad. Frax. aa ℔ß.

Diese klein zerschnitten, und guten alten weisen Wein und Rauten-Wasser, jedes 5 ℔, darüber gegossen, Camph. ℈v. und nach diesem abgezogen. Bey diesem Gebrauch kann man etwas von ⊖ darzu thun.

Dieses Wasser treibet starcken Schweiß, widerstehet dem Gifft, und zernichtet ihn bey hitzigen Fiebern, befreyet und erhält das Geblüt von der Faulung. Dosis 1. Löffel voll.

Schweißtreibendes und widerstehendes Gifft-Wasser.

℞. Bacc. Junip.
Rad. Zedoar. aa ℥v.
Sem. Angel. ℥iij.
▽ Font. ℔ xv.
Vin. generos. ℔vii.

Alles gröblich zerschnitten und zerstossen, etliche Tage digeriren lassen, und die Helffte aus einer Blase abgezogen, in das abgezogene Cro. Aust. ℥j. gethan, nach der Extraction filtriret. Die-

Dieses und das vorherbeschriebene Scordien-Wasser wiederstehen dem Gifft in hitzigen und ansteckenden Kranckheiten, treiben den Schweiß und stärcken das Hertz.

Wasser wider den Grieß, oder Stein.

℞ Fol. Alth.
Panet.
Aperin. aa M. IV.
Rad. Alth.
Liquir.
Saxif. alb. aa ℥IV.

Diese Species zerschnitten, und 15. ℔. Ser. Lact. darüber gegossen, etliche Tage digeriret, und alsdenn 15 ℔. abgezogen.

Dieses Wasser lindert die Schmertzen der Nieren, und Endzündung, stillet das Harnen-Brennen, ist auch nützlich im weisen Fluß und Tripper. Dosis 1 Löffel voll.

Zittwer-Wasser mit Aniß.

℞ Rad. Zedoar. ℥j.
Sem. Anis. ℥iij.
Cort. Cit. ℥ij.

Nachdem die Species zerschnitten, 6. ℔. guten alten Wein darüber gegossen, etliche Tage digeriren lassen, alsdenn abgezogen.

Dieses Wasser stärcket den Magen, wehret den Blehungen, befördert die Dauung, und treibet die Winde. Dosis 1 Löffel voll.

Zusammengesetztes Mastix-Wasser.

℞ Mast. ℥iij.
Cardamom. ℥ß.

Cina-

Cinamom.
N. M. aa ℥ß.
Caryoph.
Mac. aa ʒij.

Alles zerstossen, und 2. Kannen guten alten Wein darüber gegossen, etliche Tage digeriret, alsdenn distilliret.

Hat gleiche Krafft mit dem vorhergehenden.

Wasser wider die convulsiones.

℞ Fol. Salv.
Major.
Meliss.
Origan. aa Miij.
Flor. Lavend.
Lil. convall.
Rosmar. aa Miß.
Rad. Pæon.
Valerian. aa ℥ß.
Cinamom.
Cardamom. aa ℥ß.
Caryoph.
Mac. aa ʒij.

Alles zerschnitten und zerstoßen, vierzehen ℔ guten alten weisen Wein darüber gegossen, 5 ♂. digeriret, nachdem abgezogen.

Dieses Wasser ist nicht allein in obigem Uibel, sondern auch bey dem Schlage, Schwindel, und den Mutter-Zufällen dienlich. Dosis 1. Löffel voll.

Junckens Schlag-Wasser.

℞. Flor. Lil. convall.
Lavendulæ

Tiliæ
Fol. Basilic.
Mar. ver. aa ℥ij.
Salviæ
Rosmarini
Majoranæ
Thymi aa Mij.

Diese Species zerschnitten, und guten alten weisen Wein darüber gegossen, sammt Kirsch-Wasser, iedes 8. ℔. Nachdem dieses 6. Tage gestanden, alsdenn distillirt, und in das abgezogene wieder infundiret.

Cardamom.
Cinnamomi
Mac.
N. M.
Cubeb.
Caryoph.
Rad. Angel.
Zedoar.
Tormentil. aa ℥j.

Nachdem sie eine Weile mit einander digeriret worden, wieder aus einer Blase distilliret, und das zuerst kommende geistreiche Wasser aufgehoben, und so es beliebllich, kann man in einen Theil Moschus und Ambra, in den andern aber Castoreum thun. Wird meistens nur äusserlich zum riechen in Ohnmachten, Schwindel, Schlag, Mutter-Zufällen und dem Zucken angewendet.

Aqua cosmetica, oder Schmink-Wasser.

℞. ▽ Flor. Fabar.
Lil. alb.

Nymph.

Nymph. aa ℥ij.
Sigill. Salomon.
Sper. Ranar. aa ℥iß.
Rosar. ℥j.
Magist. Bismuth. ℈iv.
Sacch. ♄. ʒj.
☍. ♀. p. ddig. ʒß.

M. S.

Vertreibet die Röthe des Angesichts, Finnen, Kupferhandel, und machet auch eine reine Haut; damit gewaschen.

Blanckardi Mercurial-Wasser.

℞. ☿. Sublimat. Corros. ʒj.
O. Crud. ℥iij.
▽. Plantag. ℔ß.
✝. vin. fort. ℥iij.

Diese mit einander gekochet, und hernach filtrirt.

Dieses Wasser wird zum antipssen der bößartigen Blattern, Feigwartzen, Krätze, Erbgrind, Fisteln, und andern dergleichen gebrauchet.

Aqua grisea.

℞ ☿ viv.
▽ fort. aa ℥j.

Mit einander solviren lassen, bis Solution einige Zeit an einen kalten Ort gestellet, so coaguliret sich dieselbe in Crystallen. Nach diesem ist folgendes Decoctum zu verfertigen:

℞ Fol. Rut.
Solan.
Aristol. aa Mj

Rad. Chelidon. maj. ℥j.
Flor. Rosar. Mß.

Diese zerschnitten, und in einem gnugsamen Antheil Wasser gekochet, und warm colliret, nimm von solchem 4 ℔, und da es noch warm, obige Solution darein gethan, so wird sich gleich die braune Farbe des Decocti in eine graue verwandeln, und sich ein häufiger Satz zu Boden setzen. Wenn man es gebrauchen will, ist es aufzurühren, und warm anzuwenden.

Ist in allen Unreinigkeiten der Haut, Krätze, und Finnen dienlich.

Aqua benedicta.

℞ ⊖ alb. ℨij.
Crem. ♀ ℨj.
☿ Sublimat. corros. ℨß.
Camph. ℨj.

Alles zu einen zarten Pulver gemacht, in ein Töpfgen gethan, und gieße dazu

℞ ▽ Plantag.
Millefol.
Solan. aa ℥iij.

gekochet, erkalten lassen, und filtrirt. Ist ein gewisses Mittel in allen garstigen flüßigen Schäden und allen venerischen Geschwüren, damit getüpfet.

Cosmeticum Anjou.

℞ Distillirtes Wasser von unreifen Weinbeeren 2. Theile, ℴℴ. ♀. per deliq. 1. Theil, des weiß gemachten Eyer-Oels 1 Theil, und ein wenig Salpeter. Diese wohl unter einander gemischet, sol-

ches

ches macht die Haut so weiß als Schnee, wenn man dieselbe damit bestreichet.

Nota: Das Eyer-Oel, welches gleichfalls allein angewendet weiß machet, wird also bereitet: Man siedet eine ziemliche Quantität Eyer hart, und nimmt das gelbe davon, thut solches in eine C. und treibet es mit Feuer herüber, so bekommt man erstlich ein Wasser, welches für allerley Flecken des Angesichts dienlich ist, nach diesem kommt ein gelbes, und letzlich ein braunes Oel. Von diesem Oele ist 1 halb ℔. zu nehmen, laß es warm durch ein Tüchelchen laufen, solches sammt weisen Wachs in eine Schüssel gethan, und unter einander gerüttelt, auch stets mit braunem Wasser gewaschen, und mit einem Stöckgen umgerührt, alsdenn 9. Tage in der Sonstehen lassen, doch also, das nichts hinein fallen kann, nach diesem wieder gewaschen, so erlanget man ein Oel so weiß als Schnee.

Dieses Oel erweichet und lindert alle Schmertzen, und ist ein Kunststück zu der Haut, welche davon weiß und gantz angenehm wird, wenn man sie nur einmal wöchentlich damit abreibet. Vor dem Gebrauch dieses Oels muß man sich mit dem folgenden Wasser waschen.

℞ Born-Wasser 1 halb ℔. einen Löffel voll Gerste, und weisen Zucker-Candel 2 Loth, wohl gekochet, colliret, und pulverisirten Borax ʒj. darzu gethan.

 Disti-

Distillirtes Rinds-Gallen-Wasser.

℞ ○ crud. ℥ß.
⊖ Gem.
Borax
Camph. aa ℥j.
Sacch. Cand. alb. ℥ij.

Jedes besonders gestossen, und nach diesem unter einander gemischet in einen Kolben gethan, sammt 1. ℔. Rinds-Galle, und ungefähr eine viertel Stunde durch einander geschüttelt, welches 12. Tage, des Tags 2 mal, geschehen muß, biß die Galle so klar wird, als Wasser, alsdenn filtrirt und hernach distillirt. Es wird gebraucht sich vor dem Sonnen-Brande zu verwahren, damit wird das Angesicht bestrichen, wenn man will ausgehen, und Abends ist es wieder abzuwaschen, und macht auch eine reine Haut.

Aqua ranarum ad ulcera.

℞ Wasser-Frösche, so viel belieblich, solche in einen Kolben gehangen, jedoch daß sie den Boden nicht berühren, anbrennen, und dem distillirten einen übeln Geruch mittheilen, und mit gelindem Feuer das Wasser herüber getrieben. Nach diesem sind diese Frösche in ein X zu thun, und zur weisen Asche zu calciniren, welche nicht allein das Blut stillet, sondern auch alle faule und stinckende Geschwüre, so man sie darein streuet, saubert und reiniget. Mit dem Wasser ist der Schade auszuwaschen.

Liquor stipticus.

℞ 🜖 hungar.
O Crud. aa ℔ß.
Phleg. 🜖 ℔iij.

Mit einander gekochet, biß alles aufgelöset, so sich aber in dem aufgelösten Crystallen finden, solche davon geschieden, thue zu jedem ℔ dieser Feuchtigkeit ☍ 🜖 ℥j.

Ein anderes.

℞ 🜃 Sigil. ♁ q. p. solche mit ⊕ et X befeuchtet, biß die Massa wie ein Muß wird, alsdenn wieder getrocknet, und zu Pulver gemacht, solches in ein Säckgen gethan, und an einem feuchten Ort aufgehangen, damit es fliesse.

Diese Liquores sind sehr fürtreflich bey den Wunden das Blut zu stillen, wenn man Tüchelgen damit befeuchtet und darüber leget.

Aqua in foetore oris.

℞ G. Benzoin. ʒiij.
Storax ℥ß.
Lign. Rodi. ʒijß.
Calam. aromat. ʒj.

Dieselben zerschnitten und zerstossen, in 2. ℔. guten alten weisen Wein infundiret, etliche Tage stehen lassen, und nach diesem distilliret, thue darzu 1. ℔ Rosen-Wasser.

Aqua sclopetaria seu l'Eau d'arquebusade.

℞ HB. Aristol. rot.
Artemis.
Consolid. Savacen.
Silv. min. aa MIV.

Agrimon.
Alchimill.
Bellid. min. et maj.
Beton.
Bugloss.
Foen.
Hyper.
Plantag. min. et maj.
Sanicul.
Verbenæ aa Mij.

Diese Kräuter alle zerschnitten, und 10 Kannen guten alten Wein darüber gegossen, und einige Zeit wohl verwahret stehen lassen, alsdenn distillirt.

Aeußerlich ist es gut wider die Brüche, Verstauchung, und Geschwulst, reiniget die alten Schäden, macht neues Fleisch wachsend, verwahret vor der Fäulung, und hält den Krebs auf.

Zahn Wasser.

℞ Fol. Ligust.
Salic. aa Mj.
Flor. Bolaust. Pij.
Cort. Granad. ℥ß.
Coq. in ▽ font. ℔ij. Collat. adde ~ Cochlear. ℥ij.
⊖ ℈ij.
Syr. Grand. ℥iß.

Befestiget die wackelnden Zähne, und erhält dieselben in gutem Stande, den Mund öfters damit ausgewaschen.

Zusammengesetztes Zittwer-Wasser.

℞. Herb. Meliss. Mij.
Rad. Zedoar. ℥j.

Angel.

Angel.
Galgan.
Gent. aa. ℥ij.
Cardamom. min.
Cinamom. aa. ℥iij.
Cort. Cascarill. ß℥.
Sem. Anis. ℥vj.

Alles klein zerschnitten, in eine Blase gethan, und guten alten weisen Wein 8 á 10. ℔ darüber gegossen, etliche Tage digeriret, nach diesem über die Helffte abgezogen.

Ist in der windhafften Colic, verlohrnem Appetit, Eckel, Brechen, verkälteten, verschleimten, und verdorbenen Magen dienlich. Dosis 1 Löffel voll.

Wird aber statt des Weins guter Korn-Brandewein darüber gegossen, und verfähret man mit der Distillation wie gemeldet, so erlanget man einen windtreibenden und magenstärckenden Aquavit.

So man aber über diese Species 2. ℔. 🜂 giesset, und bey gelinder Wärme die R̄ ausgezogen, so ist es eine windtreibende und magenstärckende Tinctur. Dosis 40 bis 50 Tropfen.

Aqua in Rachitide specifica Mojou.

℞ Rad. Filic.
Pæon. aa. ℥iij.
Fol. Salv.
Nast. ▽
Baccabung.
Veron.
Hed. arbor. aa Miij.
Summit. Absinth. Miv.
Jugland. virid. ℔ß.

Milleped. ℥iij.
Castor. ʒj.

Alles zerschnitten und zerstossen, alsdenn Ser. Lact. c. Vm. p. t. ℔ 15. darüber gegossen, und in B. M. distillirt. Dosis ʒß. ad ℥j. 2 mal des Tages.

Liquor stipticus traumaticus.

℞ Fol. Semp. viv. ℥ij.
Rad. Consolid. maj. ℥j.
🜖 de Cyp. ℥ß.

Zerschneide das Haußlaub gantz klein, und 🜄 2 quer Finger hoch darüber gegossen, alsdenn wohl digeriret, und nach diesem abgegossen, ferner 4. a 5. Tropfen ℅ 🜖 und etwas Myrthen-Eßig, daß es etwas säuerlich schmecke, darzu gethan.

Liquor traumaticus.

℞ Scrophular.
Pimpinell.
Symph.
Aristoll. rot.
long. aa ℥ß.
Fol. Agrimon.
Herotrop.
Agrimon.
Alchimill.
Pyrol.
Vig. ☉
Hyper. aa Mß.
Incis. D. ad Cart.

Diese Species sind in 1 ℔ Kalch, und gleich viel Wein zu kochen, nach diesem zu colliren, und ist warm zu gebrauchen.

Aqua

Aqua capillos nigro colore tingens.

℞ Litharg.
☿ viv. aa p. æ.

Diese in ▽ gekocht, und die Haare damit gewaschen.

Aqua ad lentigines.

℞ ▽ Font. ℔iß.
☿ ♎ ℈ß.
⊕ gr. xv.
Fel. vit.
Sacch. cand. alb. aa ʒj.

Diese so lange gekocht, biß der halbe Theil verraucht, hernach Borax und Camph. aa gr. xv. darzu gethan, noch ein wenig gekocht, hernach filtrirt.

Collyrium visum confortans.

℞ Vin. generos. alb. ℔j.
▽ Ros. ℥iß.
Chelidon. ℥j.
Tut.
Caryophyll. aa ℥ß.
Sacch. cand. alb. ʒß.
Aloes
♎ Camph. aa ℈ij et gr. v.

Diese kalt infundirt, und ein paar Wochen stehen lassen. Von diesem Liquore tröpfelt man 3 mal des Tages etwas ins Auge; er vertreibet auch die Flecke des Horn-Fells.

Liquor resolvens.

℞ Scor. Reg. ♁ n ♁ q. p.

Uiber

Uiber dieses Pulver 3 quer Finger 🜍 Terebinth. gegossen, hernach in warme Asche gesetzet, so wird man einen resolvirenden Liquorem bekommen.

Dieser ist fürnehmlich in den Tumoribus der Testiculorum dienlich, nachdem die Inflammation in etwas gestillet ist.

Ein blaues Wasser in Kopf-Schmertzen.

℞ Salmiac 2 Loth.
Spir. Vitrioli 1 Loth.
Grün-Span 3 pf.
Pot-Asche 3 pf.

Dienet vor Kopf-Schmertzen.

Zimmet-Wasser.

℞ Cinamom. gross. mod. ℥ ℔ij.
▽ Rosar. ℔ vj.
Vin. generos. ℔iij.

Diese 2 a 3 Tage bey gelinder Wärme digeriren lassen, und hernach so lange abdistillirt, biß das übergehende wäßerig schmeckt. Es erquicket und stärcket, ersetzet die verlohrnen Kräffte, und ist auch gut in den Ohnmachten, und Hertz-Klopfen. Dosis 1. Löffel voll.

Zusammengesetztes Löffel-Kraut-Wasser.

℞ Fol. Cochlear. Mx.
Rad. Raphan. marin. ℥iß.

Das Kraut zerstossen, den Meerrettig zerschnitten, und 15. ℔ Ser. Lac. darüber gegossen, etliche Tage digeriret, alsdenn abgezogen. Dieses Wasser ist in Scharbock, wo fliegende Hitze und Brennen zugegen, dienlich. Dosis. 2. Löffel voll.

Wasser

Wasser gegen den Scharbock.

℞ Fol. Absinth.
Nasturt.
Cochlear.
Ari. aa Mj.
Cort. Oran. ℥iv.
N. M. ℥ij.

Alles zerschnitten und zerstossen, 8 ℔ Serum Lact. darüber gegossen, etliche Tage digeriret, und alsdenn abgezogen.

Hertz-Wasser.

℞. Cort. Cit. recent. ℥iv.
Aurant. ℥ij.
Cinamom.
N. M.
Cubeb.
Sem. Coriand. aa ℥j.
Caryoph.
Cardamom. min.
Calam. arvin. aa ℥ß.

Alles klein zerschnitten und zerstossen, und ▽ fort. ℔ 18 et vin. generos. darüber gegossen, etliche Tage digeriret, nach diesem 20. ℔ abgezogen.

Stärcket das Hertz und die Lebens-Geister, ist auch in der Ohnmacht, bey Schwindel, Schlag, Blehungen, und verkälteten Magen dienlich. Dos. 1 Löffel voll.

Brust-Wasser.

℞ Rad. Enul.
Aristol. rot.
Ir. Flor. aa ℥vj.
nig. ʒvj.

Fol. Nicotian. virid.
Scabiof.
Tuſſilag.
Hyſop.
Marub. alb.
Cap. ♀ aa Mj.

Nachdem die Species zerſchnitten, 16. ℔ guten alten weiſen Wein darüber gegoſſen, etliche Tage digeriret, alsdenn filtrirt.

Iſt in Engbrüſtigkeit, ſchleimigen Huſten, und wenn vielfältiger Schleim in den Nieren zugegen, zu gebrauchen. Doſis ℥ß.

Mercurial-Waſſer.

℞ ▽ Plantag. ℔j.
Roſar. ℔ß.
Succ. ☉ran. ℥ij.
☿ Sublimat. ℥ß.

Bey gelindem Feuer gekochet.

Iſt bey den Finnen und andern Unreinigkeiten des Angeſichts dienlich.

Ein anderes.

℞ Ceruſ. Vener. ℥ij.
O Crud. ℥iß.
⦶ Cryſt.
⊖ ♓ aa ℥ij.
Lithar. ℥j.
☿ Sublimat. corroſ. ℥iij.
▽ Roſar.
Solan. aa ℥iij.
Cent. mod. ℥iv.
✢ acerrim. ℔j.

Laß

Laß sie mit einander kochen, und unfiltrirt aufbehalten.

Wird wider die Unreinigkeit der Haut, Finnen, Flecken, Krätze, Schrunden an Händen und Füssen, zuförderst zu den venerischen Geschwüren, solche damit bestrichen, angewendet.

Augen-Wasser.

℞ Tut. pt. ℥ij.
⊕ alb. ℥ijß.
Lap. Calamin.
⊖ Com. ℥j.

Alles pulverisirt, in ein neues Töpfgen gethan, und folgendes darüber gegossen:

▽ Foen.
Chelidon. aa ℥v.

Laß es kochen, und wenn es kalt, filtrirt.

Ist den rothen und flüßigen Augen dienlich, davon ein oder mehr Tropfen frühe und Abends ins Auge gethan.

Ein anderes.

℞ ⊕ alb.
Tut. aa ℥iv.
Urin. puer. ℔ iv.

Laß sie etliche Tage stehen, und alsdenn distillirt.

Oder:

℞ ⊖ ♓
Phlag. □ C. ⊕ alb. ♂ ℔iij.
▽ Rosar.
Euphrag.

Cheli-

Chelidon.
Cyan. aa ℔ij.

Etliche Tage stehen lassen, und nach diesem filtrirt.

Wasser in Entzündung der Augen.

℞ ▽ Plantag.
Rosar.
Foenic. aa ℥ij.
Sacch. ♄ ℈ß.
Cro. aust. gr. xv.

Mf.

Ein bewährtes Augen-Wasser.

Linden-Blüth-Wasser
Augentrost-Wasser
Ritter-Sporen-Wasser
Rosen-Blüth-Wasser } aa 3. Pfennige.

Camphor. alb. 3. Pfennige.
Pulvis Tutiæ 4. Pfennige.
Weisen Galitzen-Stein g. S.
Saffran 2 Pfennige.

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Knör, Ludwig Wilhelm <<von>>,

Das mit Gewürtz, Früchten, Pflantzen, Kräutern, Blumen, Saamen und Obst-Bä
umen angefüllete Magazin worinnen nicht nur ihre Eigenschaft, Nutz und
Gebrauch, so wohl in der Medicin, als Oeconomie, sondern auch die beste
und leichteste Methode, wie man eine iede Art von Saamen so zu einem Kü

Leipzig 1755

Bamberg, Staatsbibliothek -- .41 G 14
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11408231-4
VD18 11001518-003